

ПО МЕТОДУ К. АВДЪЕВОЙ.

НОВѢЙШАЯ
ПОВАРЕННАЯ КНИГА

ЗАКЛЮЧАЮЩАЯ ВЪ СЕБѢ

1046 ПРАВИЛЪ.

СЪ РОСПИСАНІЕМЪ ДОМАШНИХЪ ОБЪДОВЪ НА
КАЖДЫЙ ДЕНЬ МѢСЯЦА.

СОСТАВЛЕННАЯ

РУССКИМЪ ПОВАРОМЪ

Н. В. Г. . . . жѣ

ВЪ ТРЕХЪ ЧАСТЯХЪ.

ИЗДАНІЕ ТРЕТЬЕ ДОПОЛНЕННОЕ.

ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ.

МОСКВА.

Изданіе книгопродавца Козьмы Шамова.

1865.



НОВѢЙШАЯ

ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

НОВѢЙШАЯ
ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

ЗАКЛЮЧАЮЩАЯ ВЪ СЕБѢ

1046 ПРАВИЛЪ.

СЪ РОСПИСАНІЕМЪ ДОМАШНИХЪ ОБЪДОВЪ НА
КАЖДЫЙ ДЕНЬ МѢСЯЦА.

СОСТАВЛЕННАЯ

РУССКИМЪ ПОВАРОМЪ

Н. В. Г. . . . мѣ

ПО МЕТОДЪ Е. АВДѢЕВОЙ.

—
ВЪ ТРЕХЪ ЧАСТЯХЪ.

— 3145344
ИЗДАНИЕ ТРЕТЬЕ ДОПОЛНЕННОЕ.

ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ.

—
МОСКВА.

Изданіе книгопродавца Козьмы Шамова.

1865.



Дозволено цензурою. Москва. Апрѣля 23 дня 1865 г.

Въ университетской типографіи (Катковъ и К^о).

ОПЫТНАЯ
ДОМАШНЯЯ ЭКОНОМКА.

ПРАКТИЧЕСКІЯ НАСТАВЛЕНІЯ

ОПЫТНОЙ ВЪ ХОЗЯЙСТВѢ ЭКОНОМКИ И ДОМОВОДКИ.

ОТДѢЛЕНІЕ I.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ РАЗНАГО РОДА ХЛѢБА.

ГЛАВА I.

О ХОРОШИХЪ КАЧЕСТВАХЪ МУКИ.

Всякому весьма извѣстно, что *хлѣбъ* для человѣка есть, послѣ воздуха, важнѣйшій предметъ, поддерживающій жизнь его, какъ пища, необходимая для подкрѣпленія тѣла его и для вознагражденія безпрестанно убываемыхъ изъ него соковъ въ видѣ различныхъ отдѣленій. Но чтобы хлѣбъ вполнѣ

достигалъ этой благотворной цѣли, нужно, чтобы существенная или основная часть, входящая въ составъ онаго, т. е. мука, заключала въ себѣ всѣ признаки доброкачественности. Къ сожалѣнію, не всякій можетъ знать достоинство или хорошія качества муки, и даже это бываетъ иногда трудно отъ того болѣе, что продавцы оной такъ какъ и самые хлѣбопродавцы, не обращаютъ вниманія на пользу своихъ ближнихъ, т. е. покупателей, а стараются только придавать товару своему наружный видъ доброты, для лучшаго его сбыта и для удовлетворенія своихъ корыстолюбивыхъ выгодъ. Посему здѣсь предлагаются полезныя касательно сего предмета наставленія, руководствуясь коими, можно удовлетворительно положиться на доброту муки.

Наилучшая *крупчатая* или *пшеничная* мука есть та, которая суха, вѣска, свертывается крупинками; она пристаесть къ пальцу при ошупѣ и, будучи сжата въ горсти или между пальцами, образуетъ родъ комочка, который по разжатіи руки или пальцевъ, рассыпается. Но дабы и тутъ не ошибиться, то надобно изъ оной для пробы

сдѣлать небольшой комокъ тѣста съ водою: ежели такое тѣсто, будучи довольно перемѣшано, скоро на воздухѣ застываетъ или крѣпнетъ, получаетъ твердость и тянется, не отрываясь; то это признакъ, что мука хороша. Сверхъ того *крупчатая* мука должна быть совершенно бѣла и по большей или меньшей бѣлизнѣ можно судить о ея достоинствѣ; *пшеничная* же мука должна подходить цвѣтомъ нѣсколько на желтизну. Надобно также замѣчать, чтобы какъ та, такъ и другая были на ощупь весьма мягки.

Ржаная мука не имѣетъ желтаго оттѣнка, какъ въ пшеничной мукѣ; она на ощупь мягка, средственной бѣлизны и издаетъ особенный запахъ. Если изъ нея сдѣланъ будетъ небольшой комокъ тѣста, то у добротной это тѣсто не тянется и не такъ вязко, какъ у двухъ первыхъ (*крупчатой* и *пшеничной*), а напротивъ того оно становится увѣсисто, пристаётъ къ обмоченнымъ водою пальцамъ и не скоро на воздухѣ твердѣетъ.

ГЛАВА II.

О ЗАКВАСКѢ ДЛЯ ХЛѢБА.

Хорошее достоинство хлѣба нимало не зависитъ отъ качествъ воды, въ составъ онаго входящей, но отъ степени теплоты, доставляемой водѣ. Всякая вода, годная для питья, безъ различія можетъ служить къ приуготовленію *хлѣбной закваски* и тѣста для хлѣба; апотому тѣ ошибаются, кои полагаютъ, что приуготовленію хлѣбнаго тѣста нужно употреблять ту только воду, когда увариваетъ овощи и совершенно распускаетъ мыло: ибо во многихъ мѣстахъ употребляютъ для сего колодезную воду, не имѣющую сказанныхъ свойствъ. Итакъ отъ одной только степени теплоты, даваемой водѣ, зависитъ доброта хлѣбнаго тѣста. Вообще можно сказать, что чѣмъ

вода менѣе проникнута теплотою, тѣмъ хлѣбъ бываетъ пріятнѣе; даже примѣчено изъ опытовъ, что изъ одной и той же муки выходило три сорта по достоинству хлѣба, но наилучшій изъ нихъ былъ тотъ, который замѣшанъ на холодной водѣ. Слѣдовательно — водѣ, употребляемой при мѣшеніи тѣста, должно доставлять такую степень теплоты, какую получаетъ она въ теплое время года; а потому зимою надобно ее подогревать, а вовремя морозовъ разгорячать.

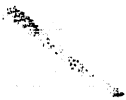
Но естественнѣйшая, вѣжнѣйшая и труднѣйшая часть приготовленія хлѣба есть *закваска*, безъ коей вся смѣсь воды съ мукою образуетъ только вязкую, плотную и безвкусную массу. *Закваскою* называется вообще небольшое количество квашенаго тѣста, убереженнаго отъ прежняго замѣсенія тѣста. Вотъ способъ получать хорошую закваску.

Наканунъ того дня, когда кто намѣренъ печь хлѣбы, вечеромъ долженъ смѣсить упомянутое количество квашенаго тѣста, т. е. закваску, съ третьею долею муки, опредѣленной на хлѣбы, и растворить въ

холодной водѣ. Отъ этого происходитъ комъ твердаго тѣста, который должно оставить на цѣлую ночь въ углу квашни, посыпаемой свѣжею мукою для усиленія закваски. По утру на другой день она можетъ уже идти въ дѣло потому, что если употребляется холодная вода, то нужно только 7 или 8 часовъ, чтобы тѣсто дошло; а если теплая, то не болѣе 3 часовъ, въ кои тѣсто всегда отмякнетъ. Если же на другой день окажется, что закваска *перешла*, т. е. окисла (что можетъ случиться въ большіе жары, въ бурную погоду или отъ сильной теплоты), то стоитъ только возобновить ее или подправить прибавленіемъ свѣжей муки и холодной воды; отъ чего чрезъ 3 часа она вновь будетъ готова.

Чтобы сохранять закваску для будущаго печенія, должно всегда соскребать около краевъ квашни остатки квашенаго тѣста, прибавлять противу количества онаго вдвое свѣжей муки и холодной воды для составленія плотнаго тѣста, которое и становится для охраненія въ прохладномъ мѣстѣ въ хлѣбной чашѣ, обсыпанной мукою, дабы

оно не приставало ко дну. Во время теплой погоды, чаша съ закваскою выставляется на вольный воздухъ; а въ холодное время покрывается и хранится въ теплѣ.



ГЛАВА III.

О СПОСОБѢ МѢСИТЬ ХЛѢБНОЕ ТѢСТО И ПЕЧЬ ХЛѢБЫ.

Приступая къ приготовленію хлѣбнаго тѣста, сперва положи приготовленную закваску, не разрывая оной, въ нѣкоторую часть воды, разомни ее какъ можно скорѣе и исправнѣе, дабы вода, встрѣтивъ въ закваскѣ содержащійся газъ, не способствовала ему разсѣяться, и чтобы въ тѣстѣ не оставалось ни одного комочка; потомъ влей туда же и остатокъ воды, которая лѣтомъ должна быть холодная для прохлажденія смѣси, разгоряченной дѣйствіемъ рукъ и вліяніемъ воздуха, а зимою—теплая для произведенія противнаго вышесказанному дѣйствія. Смѣшавъ эту закваску съ опредѣленною на хлѣбы му-

кою, составь сплошную массу, которую переваливай съ одной руки на другую, приподнимай и разбивай, раздѣляй разжатыми пальцами, хватай и сжимай оными. Такое дѣйствіе называется *мѣсить*.

Сверхъ того оскреби квашню и всѣ оскребки съ небольшимъ количествомъ воды прикладывай къ тѣсту, которое отъ того становится виднѣе и тверже: это дѣйствіе называется *подмѣшивать*. Такимъ образомъ все производство кончится тѣмъ, что на *мѣшанномъ* и *подмѣшанномъ* тѣстѣ соединенныхъ въ одну массу, дѣлается небольшая яма, въ которую вливается вода и эта вода, будучи влита въ свою пору, смѣшана руками съ тѣстомъ, разбивается и распускаетъ грубѣйшія частицы муки, отъ чего хлѣбъ выпекается вкусомъ пріятнѣйшій. Наконецъ тоже самое тѣсто переминается еще руками различнымъ манеромъ: то прижиманіемъ его къ краямъ, то отваливаніемъ его отъ нихъ, то заворачиваніемъ его на него самого, то вытягиваніемъ, то разбиваніемъ кулаками, то приподниманіемъ, бросаніемъ его въ квашню и проч.

За симъ, когда тѣсто показаннымъ образомъ аккуратно замѣшено и обработано, то бери его изъ квашни кусками или комами, переминай еще эти комы и валяй по мѣрѣ, какъ они кладутся въ чашахъ на печь, на которой должно зимою оставлять ихъ по полчаса, чтобы сохраняли теплоту и окисали; иногда же ставь на печь и всю квашню съ тѣстомъ.

По прошествіи двухъ часовъ или около двухъ, въ теченіи коихъ тѣсто пробыло въ чашахъ, осмотри его, вошло ли оно довольно достаточно? Когда оно весьма уже разбухло, а притомъ, когда при пожатіи его пальцемъ, оно сверху не прорывается; то это признакъ, что *тѣсто взошло*.

Когда же такимъ образомъ тѣсто взошло, то сажай его въ печь, которой жаръ долженъ быть таковъ, что если бросишь въ челъ щепоть муки, она тотчасъ сгораетъ искрами. Тогда то тѣсто, пропекаясь, производитъ *хлѣбъ рыхлый*, внутренно всюду ноздреватый, слѣдовательно—легкій и отличный отъ тѣхъ массъ тяжелыхъ, вязкихъ, непропеченныхъ и неудобоваримыхъ, какія обыкновенно получаютъ изъ тѣста, которое не совсѣмъ взошло.

Хлѣбъ долженъ пребыть въ печи по мѣрѣ его величины или толщины. Вообще, чѣмъ хлѣбъ болѣе, тѣмъ скорѣе пропекается; но самое плотное тѣсто оставляется около часа съ половиною или даже 3 часа, а для самаго легкаго половинное количество сего времени. Для узнанія, пропекся ли хлѣбъ, должно нарочно вынуть его изъ печи и если сверху начнешь щелкать его ногтемъ и онъ отдается или стучить громко, а притомъ когда пожмешь его пальцемъ въ бокъ и онъ, пожавшись, опять поднимается или становится по прежнему: то это значить, что *хлѣбъ пропекся*. Нѣкоторые же для сего самаго, въ одно время, когда сажаютъ хлѣбы въ печь, нарочно отъ того же тѣста отдѣляютъ небольшой кусокъ, скатываютъ въ комокъ и опускаютъ въ стаканъ воды; тогда наблюдаютъ, когда комокъ тѣста подыметъ на поверхность воды, то это знакъ, что наступило время вынимать хлѣбы изъ печи. Когда хлѣбы вынуты будутъ изъ печи, то должно ставить ихъ на вольномъ воздухѣ, а не въ запертомъ, чтобы свободно исподоволь остыли.

ГЛАВА IV.

О ДРОЖЖАХЪ ВООБЩЕ.

Такъ какъ хлѣбъ, сдѣланный съ *пивными дрожжами*, почитается вкуснѣйшимъ, то нѣкоторые, вмѣсто изложенной нами въ главѣ II *закваски*, употребляютъ *дрожжи*. Но замѣтить должно, что хлѣбъ съ дрожжами, будучи хорошъ на первый день, на другой становится черствымъ, сѣрымъ, горьковатымъ и даже весьма часто непріятнымъ, а отъ того хлѣбъ такого приготовленія нельзя сохранять въ прокъ. Впрочемъ *дрожжи* идутъ въ хозяйствѣ и служатъ основою многихъ приготовленій; а потому заботливая эконожка должна всегда имѣть ихъ въ запасѣ.

1. Хорошіе дѣрожди для хлѣба.

Положивъ въ горшокъ горсть обыкновенной гороховой шелухи, истолки ее какъ можно мельче, налей штофъ кипятку и поставь на ночь въ печь или другое теплое мѣсто. По прошествіи 12 часовъ въ лѣтнее, 24 часа въ зимнее время, покажется сверху пѣна, которая имѣетъ свойство хорошихъ и для печенія пшеничнаго тѣста годныхъ дрожжей.

2. Какъ дѣлать домашнія дрожжи.

Взявъ $\frac{1}{8}$ фунта хорошаго хмѣлю и 1 фунтъ мелкаго солода, налей на нихъ 21 стаканъ кипятку, размѣшай хорошенько и дай нѣсколько времени повариться: потомъ вылей въ горшокъ и, пока масса еще тепла, прибавь ложку хорошихъ густыхъ дрожжей, подболтанныхъ мукою. Этой смѣси дай стоять 24 часа, по прошествіи коихъ, размѣшавъ хорошенько, процѣди сквозь сито и дай устояться. Такимъ образомъ должно жижу сверху слить и употреблять для квасу, а дрожжи вылить въ чистую бутылку, плотно закупорить и держать въ холодномъ мѣстѣ.

3. Вѣрный способъ сохранять дрожжи долгое время.

Взявъ свѣжихъ пивныхъ дрожжей и завязавъ ихъ хорошенько въ чистый холстъ, положи въ кадочку съ древесною золою, насыпь на узелокъ слой той же золы и, положивъ сверху гнетъ, оставь дня на два, доколѣ вся влага изъ нихъ вберется въ золу; тогда въ узелкѣ получатся дрожжи въ видѣ густаго тѣста. Здѣсь должно замѣтить, что чѣмъ дрожжи жиже, тѣмъ болѣе потребно золы и времени для высушивания ихъ. Изъ выжатыхъ дрожжей катаютъ небольшіе шарики, сушатъ ихъ на солнцѣ или на теплой печи и хранятъ въ бумажныхъ пакетцахъ въ сухомъ мѣстѣ. Для употребленія берутъ, сколько нужно, высушенныхъ такимъ образомъ дрожжей, разводятъ ихъ теплою водою или пивомъ и распустивъ въ растворъ маленькій кусочекъ сахару, прибавляютъ въ него немного Французской водки или даже пѣнику.—Черезъ нѣсколько времени, когда смѣсь придетъ въ сильное броженіе, ее тотчасъ употребляютъ въ дѣло какъ обыкновенныя дрожжи.

4. Другой способъ сохранять дрожжи.

Намазываютъ дрожжи, какъ пластырь, на чистую холстину и развѣшиваютъ ее въ тени на вольномъ воздухѣ; спустя дней пять или шесть, когда дрожжи совершенно высохнутъ, соскребаютъ ихъ съ холста и размявъ руками, хранятъ для употребленія въ глиняныхъ горшкахъ. Другіе смѣшиваютъ свѣжія дрожжи съ пшеничною мукою и скатавъ изъ этого тѣста небольшіе шарики, сберегаютъ ихъ также въ сухомъ мѣстѣ.

ГЛАВА V.

РАЗНЫЕ ХЛѢБЫ.

1. Пеклеванной или ситный хлѣбъ.

Подквасивъ изъ-подъ кислыхъ щей 3 столовыми стаканами 10 фунтовъ просѣянной пеклеванной муки, чтобъ тѣсто поднялось, ставъ опару на теплой водѣ, употребля на то муки 4 фунта, дай хорошенько укиснуть, присоли немного и замѣси остальною мукой. Когда тѣсто взойдетъ, разложи его по небольшимъ хлѣбнымъ чашкамъ, дай въ нихъ разстояться, а потомъ, выкладывая изъ чашекъ на лопату, смажь холодною водою, посыпь тминомъ или анисомъ и сажай въ печь.

2. Заварной хлѣбъ.

Просѣявъ ржаную муку, должно заварить ее поутру кипяткомъ, заквасить

кислымъ тѣстомъ, разбить все вмѣстѣ хорошенько и поставить въ теплое мѣсто до вечера; вечеромъ же прибавить муки, а на другой день притворить, замѣсить и печь какъ обыкновенно.

3. Выгодный ржанный хлѣбъ.

Для сего должно, вмѣсто простой чистой воды, для замѣшиванія ржаного хлѣба употреблять воду, разболтанную съ отрубями. По опытамъ оказалось, что этотъ хлѣбъ выходитъ очень вкусный и сытный и что на каждый пудъ муки въ вѣсѣ испеченаго хлѣба бываетъ отъ 8 до 10 и болѣе фунтовъ прибыли противъ замѣшаннаго на обыкновенной водѣ.

4. Кисло-сладкій хлѣбъ отличнаго вкуса.

Для приготовленія сего рода хлѣба нужно три дня. Въ *первый* день утромъ съ 20 стаканами кипятку смѣшиваютъ такое количество мелко-просѣянной муки ржаной, чтобы вышло тѣсто, въ которомъ бы стояла ложка; потомъ бьютъ веселкой, пока тѣсто приставать не будетъ, накрываютъ и ставятъ въ теплое мѣсто; вечеромъ же подбавляютъ муки и хорошенько вымѣши-

вають. На *другой* день опять вымѣшиваютъ, прибавляютъ закваски и дубовой корки; въ полдень и вечеромъ опять вымѣшиваютъ. На *третій* день, вынувъ кислое тѣсто и дубовую корку, вымѣшиваютъ еще утромъ и въ полдень, прибавляютъ двѣ горсти мелко-изрубленной сушеной померанцовой корки, немного тмину или анису, также меду или патоки; по вкусу соли и двѣ жолки дрожжей: потомъ, свалявъ хлѣбы, вымазываютъ ихъ яйцомъ, посыпаютъ тминомъ или анисомъ и сажаютъ въ печь на два часа, притомъ, по прошествіи часа, задніе хлѣбы сажаютъ впередъ, а передніе въ задъ.

5. Хлѣбы во времена неуражаяевъ.

а) Хлѣбы съ примѣсью картофеля.

Сварить картофель, растереть и протереть сквозь сито; отвѣсить его 1 фунтъ и на этотъ фунтъ положить *безъ воды* муки и растереть; потомъ положить по пропорціи дрожжей и оставить. Чрезъ нѣсколько часовъ подбить мукою, которой достаточно 1 фунта, а если угодно, чтобъ булка

или хлѣбъ были лучше, употребить 2 фунта муки и поступать какъ обыкновенно.

б) Картофельный хлѣбъ.

Сваренный и облупленный картофель истолочь въ деревянной ступѣ или кадочкѣ; мякоть эту разбавить небольшимъ количествомъ воды и протереть сквозь сито или частый грохотъ, а что останется, то опять истолочь и опять протереть. Протертое тѣсто положить въ горшокъ, прибавить въ него немного воды и оставить въ печи до вечера. Вечеромъ вынуть изъ печи, выложить тѣсто въ квашню, развести водою и прибавить муки, которую смѣшать съ этимъ тѣстомъ. На утро изъ этой смѣси дѣлать хлѣбы, какъ обыкновенно.

Примѣчаніе. Для такихъ хлѣбовъ картофеля брать должно одну треть, а ржаной муки двѣ трети.

с) Картофельный хлѣбъ другимъ манеромъ.

Изъ трехъ четвериковъ сваренаго и истертаго на теркахъ въ мякоть картофеля, складываютъ всю мякоть въ мѣшокъ (ко-

торый вѣшаютъ), чтобъ изъ нея вытекла буроватая влага. Подъ вечеръ мякотъ эту растворяютъ въ квашнѣ съ 2 ведрами кипятка и, простудивъ немного, съ прибавкою обыкновенной закваски и 10 фунтами ржаной муки, приминаютъ ровно и подсыпавъ сверху мукой, оставляютъ на ночь закисать. На утро, подбавляя исподоволь 1 пудъ ржаной муки, мѣсятъ тѣсто и, накрывъ квашню, оставляютъ часа на два въ покоѣ; потомъ валяютъ хлѣбы и сажаютъ въ печку.

Примѣчаніе 1. Здѣсь видно, что изъ 3 мѣрокъ сыраго картофеля и 50 фунтовъ ржаной муки получается печенаго хлѣба 3 пуда 20 фунтовъ, слѣдовательно—3 четверти картофеля въ хлѣбъ замѣняетъ четверть ржи.

Примѣчаніе 2. Приготовленный по этимъ способамъ (а, b, c) хлѣбъ вкусенъ, питателенъ и доказано здоровъ.

d) Хлѣбы изъ желудей.

Предварительно въ ступахъ деревянными пестами жолуди разминаютъ въ тѣсто и кладутъ его въ посуду, плотно закрываю-

щуюся, въ коей оно само придетъ въ броженіе и чрезъ то потеряетъ свою горечь. Потомъ промываютъ тѣсто до тѣхъ поръ, пока вода съ него будетъ стекать безцвѣтною и безъ запаха. Тогда тѣсто высушиваютъ и смалываютъ въ муку, изъ коей и пекутъ хлѣбы, кои хороши и здоровы.

е) Хлѣбъ изъ лебеды.

Изъ зеренъ лебеды или прямо приготовляютъ муку или сначала готовятъ крупу, которую потомъ мѣлютъ въ муку. Способъ приготовленія крупы изъ лебеды ничѣмъ не разнится отъ ячменя или овса. Прежде всего вѣяніемъ и простѣваніемъ чрезъ грохотъ освобождаютъ лебеду отъ всѣхъ постороннихъ сѣмянъ; потомъ должно ее столочъ въ ступѣ, чтобъ очистить отъ травянистой коры, обварить кипяткомъ и высушить на печи. Высушенную столочъ въ ступѣ, пока очистится отъ черноватой коры, въ коей заключены зерна. Скорѣе этого можно достигнуть, когда, вмѣсто толченія, пропустить зерна раза два въ жерновахъ, потомъ отвѣять муку или мякину и крупа готова. Съ нею, при вареніи ка-

ши, поступать какъ и со всякою крупой, т. е. нѣсколько разъ промыть прежде водою. Изъ этой крупы смолотая мука безъ всякаго вреда употребляется на печеніе хлѣбовъ, разумѣется, съ примѣсью небольшого количества ржаной муки. Крестьяне Нижегородской губерніи умѣютъ дѣлать муку изъ лебеды и печь изъ нея хлѣбы. Что она давно знакома нашему народу, это доказываетъ пословица: *«то еще не бѣда, когда есть въ полѣ лебеда.»*

г) Хлѣбъ изъ исландскаго моха.

Горѣчь сего моха, при употребленіи въ пищу, должно отдѣлить посредствомъ щелока такъ: берутъ $3\frac{1}{2}$ гарнца сосновой золы, обливають $1\frac{1}{2}$ ведромъ теплой воды и мѣшаютъ. Давъ отстояться, сливають прозрачную жидкость и ею наливають четверикъ исландскаго моха. Смѣсь эту пригнетаютъ дощечками и гнетомъ и оставляютъ на 24 часа. Послѣ того щелокъ сливають, а вмѣсто его наливають на мохъ $1\frac{1}{2}$ ведра чистой воды и оставляютъ на 24 часа, по прошествіи чего спускаютъ жидкость и нѣсколько разъ промываютъ мохъ въ

чистой водѣ, сушатъ и смалываютъ въ муку на обыкновенныхъ жерновахъ. Полученная такимъ образомъ мука можетъ быть сохраняема многіе годы. Для печенія хлѣбовъ берутъ 2 четверика ржаной муки и 1 четверикъ мховой муки и смѣсь раздѣляютъ на двѣ равныя части. Одну часть въ квашнѣ, обливъ теплою водою, перемѣшавъ лопаткою, ставятъ часовъ на 12 подлѣ теплой печи. Когда это тѣсто подымется и распространить кислый запахъ, къ нему прибавляютъ другую часть смѣси. Тѣсто мѣсятъ, даютъ ему подняться и потомъ пекутъ какъ обыкновенно хлѣбы, наблюдая, чтобы печь не была слишкомъ горяча.

g) Хлѣбъ изъ соломы.

Взять по равной части совершенно чистой пшеничной и ржаной соломы: изъ нея сдѣлать самую мелкую сѣчку и хорошенько высушить. Чтобъ обратить эту сѣчку въ муку, въ мельницѣ опускаютъ верхній камень и сближаютъ его съ нижнимъ такъ, чтобы между ними оставалось самое малое пространство. Кромѣ того, одинъ камень набиваютъ остро. Такимъ образомъ полу-

чается мука очень хорошая (хотя нѣсколько желтая), которой одна часть въ смѣшеніи съ 2 частями хлѣбной муки даетъ здоровый и вкусный хлѣбъ. Изъ трехъ мѣрокъ сѣчки получается одна мѣрка муки и 2 мѣрки отрубей.

Примѣчаніе. Гороховая солома также пригодится для этой цѣли. Крестьяне Ярославской губерній, Ростовскаго и Борисоглебскаго уѣздовъ, кои за границею славятся какъ искусные огородники, пустые стручки, по вылушеніи изъ нихъ гороха сушатъ и мѣляютъ въ муку, изъ коей дѣлаютъ отличный *квасъ*. Туже пользу можно извлечь изъ бобовъ. Изъ гороховой шелухи можно дѣлать *пиво*.

6. Бѣлый хлѣбъ.

Раздѣливъ штофъ хорошихъ сливокъ на двѣ половины, должно одну изъ нихъ вскипятить, налить на крупчатую муку и замѣсить густо; а другую половину смѣшать съ 2 ложками хорошихъ дрожжей и съ мукою, какъ для обыкновеннаго хлѣбнаго тѣста. Когда сія послѣдняя довольно взойдетъ, надобно смѣшать ее съ первою, при-

бавить чайную чашку растопленного масла сахару, кардамону и такое количество муки, чтобы вышло твердое тѣсто, которому дать вновь взойти и замѣсить хлѣбы.

7. Французскіе хлѣбы.

Простѣявъ потребное количество крупичатой муки, поставь опару на теплой водѣ погуще, прибавивъ туда же 3 столовые ложки хорошихъ дрожжей. Когда опара довольно выкиснетъ, присоли, замѣси и дай хорошенько разстояться; потомъ, выложи тѣсто, перевалий его и подсыпавъ мукою, скатывай круглые хлѣбы; дай опять разстояться, смажь сверху водою и надрѣжь въ 2 или 3 мѣстахъ и наконецъ сажай на желѣзномъ листѣ въ печь.

ГЛАВА VI.

БУЛКИ, КРЕНДЕЛИ, СУХАРИ.

1. Тѣсто для скоромныхъ булокъ.

Поставивъ опару изъ $2\frac{1}{2}$ фунтовъ просѣянной крупчатой муки на теплое молоко съ дрожжами, замѣсить тѣсто, прибавить туда же $\frac{3}{4}$ фунта растопленнаго коровьяго масла, полдюжины свѣжихъ яицъ и 3 чайныя чашки мелкаго сахару; дать тѣсту взойти и разстояться. Потомъ, надѣлавъ изъ сего тѣста круглыхъ булокъ, уложить ихъ на желѣзный листъ, подсыпанный мукою, смазать сверху яичными желтками, подсыпать сахаромъ и печь.

Примѣчаніе. Точно такимъ же образомъ изъ сего тѣста приготавливаются крендели и сухари. Для сухарей испекши булки, должно оныя нарѣзать длинными ломтиками и засушить въ печкѣ.

2. Крендели.

Для сего смѣшавъ два стакана теплой воды съ двумя ложками хорошихъ дрожжей, замѣсить съ крупичатою мукой потребное количество крутаго тѣста и дать ему взойти; потомъ развести 4 стаканами воды, опять замѣсить и опять дать хорошенько взойти. Послѣ того, прибавивъ въ тѣсто 8 яицъ, $1\frac{1}{2}$ фунта растопленнаго коровьяго масла, 1 золотникъ толченой корицы, немного кардамону и мушкатнаго цвѣту размять хорошенько тѣсто руками и тереть его съ часъ времени. Наконецъ, сдѣлавъ кренделей, уложить ихъ на желѣзный листъ, дать въ тепломъ мѣстѣ разстояться вымазать сверху взбитыми яйцами, посыпать сахаромъ и мелко-рубленнымъ миндалемъ и печь.

Примѣчаніе. Въмѣсто кренделей, можно дѣлать круглыя небольшія булочки, испечь ихъ, остудить, нарѣзать ломтиками и, уложивъ оныя на желѣзномъ листѣ, подсушить въ печи.

3. Крендели къ чаю.

Взбивъ потребное количество свѣжихъ

яицъ, прибавить къ нимъ по пропорціи (чайную чашку) густыхъ сливокъ, посолить, подбавить крупицатой муки, замѣсить тѣсто и надѣлать небольшихъ кренделей; потомъ, взявъ кастрюлю съ кипячею водою, опускать туда крендели, прокипятить, а, вынувъ, подсыпать подъ каждый крендель нѣсколько рубленой соломы и испечь. При подачѣ солому очистить.

4. Сладкіе сухари.

Смѣшавъ по равному количеству взбитыхъ яицъ, сливокъ и сахару, прибавить ванили, корицы и двѣ ложки хорошихъ дрожжей. Изъ этой смѣси должно замѣсить не очень густое тѣсто, бить непрерывно ложкою съ часъ времени, подбавить муки, хорошенько вымѣсить и дать въ тепломъ мѣстѣ подняться; потомъ надѣлать небольшихъ булочекъ, дать имъ разойтись, испечь, остудить и, наръзавъ ломтиками, высушить въ печи.

5. Тѣсто для постныхъ кренделей.

Простѣявъ потребное количество крупичатой муки, поставить опару какъ для французскихъ хлѣбовъ (см. гл. V, № 7),

замѣсить покрѣпче, по пропорціи, посолить и дать разстояться; потомъ, надѣлавъ кренделей, уложи ихъ на желѣзный листъ и дай опять разстояться. Послѣ того, взявъ кастрюлю съ кипячею водою, опускать въ оную по немногу крендели, а когда поспѣютъ, выложить ихъ на желѣзный листъ, посыпать сахаромъ и печь.

6. Постные сухари и булки.

Замѣсивъ тѣсто, какъ сказано выше (см. № 5), прибавъ къ нему по пропорціи орѣховаго или маковаго масла и чайную чашку мелкаго сахару; потомъ поступай также, какъ и при приготовленіи скоромныхъ сухарей и булокъ (см. № 1).

7. Сухари изъ малины.

Уваривъ хорошенько въ кастрюлѣ потребное количество сухой малины, процѣди жижу сквозь частое сито, а гущу протри и на стаканъ протертой малины положи по стакану сахарной патоки, смѣшай и увари до густоты. Между тѣмъ, приготовивъ, сколько надобно, тертой мякоти бѣлаго хлѣба, смѣшай съ равнымъ количествомъ толченой и простынной сухой

малины; за тѣмъ эту смѣсь замѣси на процѣженной малиновой жижи въ видѣ тѣста, изъ котораго скатай небольшія булочки и испеки; а вынувши изъ печи, нарежь булочки длинничками, какъ обыкновенные сухари, и досуши въ легкомъ печномъ духу.

ГЛАВА VII.

КУЛИЧИ.

1. Народный куличъ.

Сперва должно поставить опару изъ 5 фунтовъ просѣяной крупчатой муки на трехъ столовыхъ ложкахъ хорошихъ дрожжей и по пропорціи на парномъ молокѣ. Когда опара подымается, то замѣси тѣсто, прибавивъ туда же 2 фунта растопленнаго коровьяго масла, 10 выпущенныхъ свѣжихъ яицъ, по вкусу соли, полфунта очищеннаго и искрошеннаго сладкаго миндаля, 1 фунтъ перемытаго и вычищеннаго изюму $\frac{1}{4}$ фунта перебранной коринки и $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахару. Замѣсивъ тѣсто, чтобы оно хорошенько поднялось, дай ему разстояться; потомъ дѣлай куличъ желаемой

величины. Это производится такъ: раскатай изъ приготовленнаго тѣста три лепешки, одна другой меньше, изъ коихъ самую большую положи внизъ на желѣзный обсыпанный мукою листъ, смажь ее желтками, взбитыми съ молокомъ; на эту первую лепешку положи вторую по менѣе и смажь желтками; наконецъ положи самую меньшую и также смажь. За симъ, раскатавъ изъ тѣста протокъ толщиною въ палецъ, уложи на верху кулича въ видѣ креста и смажь хорошенько; бока же укрась разными фигурками изъ тѣста, а по мѣстамъ миндалемъ и изюмомъ, и испеки.

2. Куличъ другимъ манеромъ.

Замѣсивъ крутое тѣсто изъ двухъ стакановъ теплой, какъ парное молоко, воды и двухъ столовыхъ ложекъ хорошихъ дрожжей, дай ему взойти и тогда разведи 4 стаканами воды, опять замѣси, опять дай взойти, прибавь въ него полфунта коровьяго масла, 6 свѣжихъ яицъ, толченой корицы, гвоздики, чашку мелкаго сахару и разминай всю смѣсь съ тѣстомъ руками часъ времени или болѣе. Потомъ, сдѣлавъ

изъ такого тѣста куличъ, дай ему разстояться, вымажь яицами, обсыпь рубленнымъ миндалемъ и мелкимъ сахаромъ, убри по мѣстамъ коринкою и изюмомъ и пспеки.

3. Простой куличъ.

Сдѣлавъ опару, какъ обыкновенно, на водѣ изъ отрубей или изъ муки, дай ей хорошенько подняться, взбей лопаткою, дай опять поднятъ, опять взбей; потомъ раскатай приготовленное тѣсто и сдѣлай куличъ, который составляется изъ трехъ булочекъ, одна другой меньше, убри разными фигурками изъ тѣста и изюмомъ, вымажь яицами и пеки.

Примѣчаніе. Описывая приготовленіе куличей, слѣдовало бы въ слѣдъ за тѣмъ показать, какъ дѣлать Пасхи, нераздѣльную почти принадлежность куличей: но о *Пасхахъ* мы будемъ говорить въ своемъ мѣстѣ.

ОТДѢЛЕНИЕ II.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ РАЗНАГО РОДА КВАСУ.

ГЛАВА I.

РАЗНЫЕ КВАСЫ.

1. Обыкновенный квасъ.

Взявъ потребное количество муки и четвертую часть противу того хорошаго солоду, положить солодъ въ большую корчагу, налить ковшъ три горячей воды и оставить на часъ времени; потомъ всыпать муки, размѣшать съ солодомъ, прибавить кипятку и вымѣшать хорошенько; за симъ досыпать остальную муку, влить опять кипятку; опять вымѣшать, накрыть и оставить солодѣть, пока будетъ готова печь,

въ которую и поставить прѣтъ. На другой день, выложивъ квасъ въ кадку, влить туда по пропорціи воды, мѣшать хорошенько, чтобы разбить всѣ комки, опять влить воды, опять вымѣшать; потомъ, доливъ совсѣмъ кадку, чаще мѣшать квасъ и оставить такимъ образомъ на цѣлые сутки. За симъ, взявъ этого сусла двѣ бутылки, подсыпать туда 1 фунтъ пшеничной и $\frac{1}{2}$ фунта гречневой муки, разбить мутовкою, прибавить чайную чашку хорошихъ дрожжей и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ опара взошла, а тогда влей еще бутылку сусла, вымѣшай хорошенько и дай еще опарѣ подняться, повторяя это раза три и безпрестанно мѣшая опару; потомъ уже процѣди сквозь сито. Когда же разольешь квасъ въ боченки, то въ каждый изъ нихъ влей приготовленной опары, положи по пучку простой мяты и дай квасу перебродить въ теплое мѣсто: тогда уже поставь въ погребъ на ледъ.

Примѣчаніе. Зимой должно квасъ беречь отъ замерзанія, а потому ставить его въ сухомъ погребѣ или въ такомъ мѣстѣ, которое не промерзаетъ.

2. Квасъ изъ суслениковъ или квасниковъ.

Для сего должно развести 1 пудъ ржаного или ячменного солоду въ горячей водѣ и оставить солодѣть часа два, потомъ замѣсить равнымъ количествомъ муки и вымѣшать хорошенько, чтобъ вышло густое тѣсто, изъ котораго надѣлай лепешекъ и испеки въ топленой печи, подсыпавъ ихъ отрубями и сверху оныхъ утыкавъ пальцемъ, чтобъ лучше перепеклись, и оставь ихъ въ печи до другаго дня. Такія лепешки называютъ *суслениками* или *квасниками*. За симъ выбери кадку, съ крышкою и съ гвоздемъ, которая къ верху была бы въ діаметръ шире. Поставивъ такую кадку на погребницѣ, уложи въ ней крестъ на крестъ двѣ дощечки, которыя бы вершка на два не доставали до дна, а на эти дощечки уложи также крестообразно ржаной соломы; вокругъ же гвоздя сдѣлай соломенное кольцо. Приготовивъ такимъ образомъ кадку, и смотря по величинѣ оной, паломай въ куски потребное количество квасниковъ, прибавь туда ломоть ржаного хлѣба и палѣй холодною водою; отъ чего квасъ за-

киснетъ чрезъ двои сутокъ. Тогда, отливъ такого квасу ведра два, долить такимъ же количествомъ воды, что и продолжать всякій разъ по употребленіи квасу; если же онъ окажется жидокъ, наломать въ куски еще квасниковъ потребное количество и положить въ кадку.

3. Красный ячный квасъ.

Возьми: солоду ячнаго 1 четверикъ, мелкаго ржаного 13 фунтовъ и по 15 фунтовъ муки *пшеничной и ржаной, гречневыхъ крупъ 1 четвертку и полфунта мяты; все это, положивъ въ кадку, затри какъ тѣсто, а когда печь истопится, выложи всю смѣсь въ корчаги, налей немного рѣчной воды и поставь въ печь на цѣлыя сутки, по прошествіи конхъ, вынувъ корчаги, налей въ нихъ кипяченой воды, чтобы тѣсто отмокло, а потомъ выложи все въ кадку, обдай кипяткомъ, вымѣшай хорошенько и оставь часа на 4 или болѣе, пока сусло настоится. За симъ, взявъ хорошей закваски, подбить ее крупичатою и гречневою мукою и поставить въ теплое мѣсто, чтобы взошло, а потомъ прибавить холоднаго сусла и вы-

лить въ кадку. Когда же квасъ закиснетъ, слить его въ боченокъ, хорошенько закупорить, замазать глиною и поставить въ погребъ на ледъ.

4. Грушевый квасъ.

Перебравъ потребное количество мелкихъ кисло-сладкихъ грушъ, перемыть ихъ, насыпать въ боченокъ до половины налить холодною водою и поставить въ погребъ. Черезъ 6 недѣль квасъ поспѣетъ.

5. Медовый квасъ отличнаго вкуса.

Положи въ кадочку 1 фунтъ перебранаго изюму и пятокъ изрѣзанныхъ кружками лимоновъ, облей четверью фунтами хорошей патоки: потомъ налей туда бутылокъ 30 кипятку и дай остынуть. Между тѣмъ, подболтавъ чайную чашку дрожжей тремя ложками муки, выложи это въ остывшій квасъ; а на другой день можно въ оный прибавить еще 5 или 6 бутылокъ холодной воды. Когда изюмъ съ лимонами всплывутъ на поверхность, то сними ихъ, разлей квасъ въ бутылки, которыя хорошенько закупорь и поставь въ холодное мѣсто.

6. Сидръ.

Положивъ въ кадку 1 пудъ мелкоизрѣзанныхъ сухихъ яблоковъ, налей ихъ десятью ведрами кипятку и дай стоять трое сутокъ, по прошествіи коихъ слей жижу въ котель, увари хорошенько, вылей въ бочку изъ-подъ винограднаго вина и прибавь туда штофъ французской водки; а на яблоки опять налей кипятку, дай стоять 3 сутокъ, опять увари и вылей въ ту же бочку. Наконецъ, распустивъ 10 фунтовъ сахару, повари его до румяности, вылей въ ту же бочку, куда подлей штофа два дрожжей изъ-подъ бѣлаго винограднаго вина и поставь бочку въ погребъ на ледъ. Черезъ 6 недѣль сидръ готовъ.

Примѣчаніе. Почти такимъ же образомъ готовится у насъ *яблочный квасъ*, какъ и *грушевый* (См. № 4).

ГЛАВА II.

РАЗНЫЕ КИСЛЫЕ ЩИ.

1. Бѣлые кислые щи.

Сперва должно вскипятить котель рѣчной воды. Между тѣмъ положи въ кадку по $1\frac{1}{2}$ четверика пшеничнаго и ячнаго солоду, четверку солоду ржаного, муки крупичатой 20 фунтовъ, четвертку гречневыхъ крупъ и полфунта мяты; потомъ, отбавивъ изъ котла ведро кипятку, обдай имъ всю эту смѣсь и затирай хорошенько какъ тесто. Этотъ заторъ чаще взбивай весломъ, подсыпь въ него пшеничныхъ отрубей, накрой и дай солодѣть часа 3 или 4. Потомъ, вскипятивъ особо воды, влей полтора ведра оной въ кадку и взбей хорошенько весломъ; а котель дополнить во-

дою, вскипятить ее до бѣлаго ключа, вылить въ кадку и опять дополнить котель, стараясь, чтобы вода въ немъ какъ можно скорѣе кипятилась. Отваривъ сусло, накрой кадку, дай простоять часа 4 и слей въ котель. За сѣмъ приготви въ закваску, какъ показано въ главѣ I, подъ № 5, когда будетъ всходить, разбавить холоднымъ изъ котла сусломъ, которое слить въ боченокъ или кадку, положивъ туда же закваску и мяту (обваренную прежде кипяткомъ), а какъ закиснетъ, разлить въ бутылки, положить въ каждую изъ нихъ по изюминкѣ, хорошенъко закупорить и поставить въ погребъ на ледъ или и въ самый даже ледъ.

Примѣчаніе. Употребленное здѣсь количество припасовъ есть пропорція на 100 бутылокъ кислыхъ щей.

2. Новоторжскіе кислые щи.

(на 100 бутылокъ).

Возьми муки ржаной 26 фунтовъ; пшеничной муки 10 фунтовъ и мелкаго солоду 1 фунтъ; все это вмѣстѣ положи въ небольшую кадочку, обдай 6 ведрами кипятку, затирай и бей весломъ, чтобы ни

одного комка не осталось, накрой кадочку потеплѣе и дай стоять въ тепломъ мѣстѣ 12 часовъ; потомъ, выложивъ изъ сей кадочки въ другую кадочку величиною въ 6 ушатовъ, разведи колодезною водою. Въ лѣтнее время можно прибавить пуда полтора мелко разбитаго льду, такъ чтобы пропорція воды со льдомъ была 5, а безо льда 6 ушатовъ, и размѣшавъ, поставь въ холодное мѣсто на двое сутокъ. По прошествіи же сего времени слей въ 12 ведерный боченокъ жидкости 11 ведръ, а 12-е поставь на опару, которую сдѣлай такъ: положивъ 3 фунта пшеничной и одинъ фунтъ гречневой муки въ двухведерный горшокъ или кадочку съ водою, размѣшай хорошенько, прибавь два стакана хорошихъ дрожжей и поставь въ теплое мѣсто, чтобъ опара вскисла. Вливъ еще одно ведро того же сусла на опару, положи 1 ф. или два англійской мяты (обваривъ ее предварительно горячею водою и отжавъ), размѣшай, накрой плотнѣе и дай еще вскиснуть. Заливъ, клади опару въ упомянутый боченокъ съ мятой; размѣшавъ же весломъ, закупори или замажь глиною и поставь въ

теплое мѣсто на 12 часовъ. При этомъ должно наблюдать, что если щи будутъ закисать въ боченкѣ, то сцѣди немедленно ведръ 9 въ кадку сквозь салфетку, а 10-е отдѣльно, которое, давъ ему отстояться, вылей туда же. За симъ, вскипятивъ въ кастрюлѣ раза три фунтовъ 5 или 10 мелкаго сахару, разведеннаго сусломъ, вылей сквозь салфетку въ кислые щи, которые, размѣшавъ съ сахаромъ, разливай въ бутылки съ 4 изюминами въ каждую, закупорь хорошенько и поставь въ теплой комнатѣ на войлокѣ. Если чрезъ сутки въ бутылкахъ покажется пѣна, то ставь ихъ въ въ ящикъ на ледъ, а зимою въ песокъ въ холодное мѣсто.

Примѣчаніе. Для затора идетъ пшеничная мука, а на опару крупчатая; впрочемъ для затора можно употреблять и пшеницу смѣшанную съ отрубями. Цвѣтъ этихъ кислыхъ щей долженъ быть бѣлый съ необыкновенною игрой.

3. Обыкновенные кислые щи.

Смѣшавъ по пяти фунтовъ солоду ржаного, пшеничнаго и ячменнаго съ 20 фун-

тами муки ржаной и 5 фунтами пшеничной, смочи ихъ горячею водою, дай просолодѣть часъ времени, разведи кипяткомъ, прибавь 2 фунта гречневой муки, разбей весломъ, чтобъ не оставалось комковъ, и оставь на часъ или болѣе; потомъ, выложивъ въ корчаги, дать кипѣть въ печи часа три. Между тѣмъ, поставивъ на погребѣ кадку, выложить въ оную и развести въ ней кипяткомъ, хорошенько размѣшивая и, не покрывая кадки, положить въ нее льду и ее обложить кругомъ льдомъ. Когда же кислые щи устоятся, процѣдить ихъ сквозь сито, слить въ боченки и, сдѣлавъ опару, припустить въ боченки, куда положить и по пучку мяты (предварительно обваренной и отжатой) и дать бродить, поставивъ на ледъ. Наконецъ чрезъ два дня разлить въ бутылки съ двумя или тремя изюминами въ каждую, закупорить хорошенько и поставить въ песокъ въ сухомъ погребѣ.

4. Сухарныя кислыя щи

(на 120 бутылокъ).

Истолокши 30 фунтовъ сухарей изъ рѣшетаго хлѣба, просѣять ихъ сквозь рѣ-

шето, высыпать въ чистую кадку и обдать горячею водою (но не кипяткомъ); потомъ всыпать туда же по получетверику солоду пшеничнаго и ячнаго и четвертку ржаного, прибавить горячей воды и вымѣшать всю смѣсь хорошенько; послѣ того присыпать туда же 15 фунтовъ крупичатой муки и выложить 12 фунтовъ разваренной пшеничной каши. Все это, смѣшавъ вмѣстѣ, сдѣлать тѣстомъ и дать солодѣть, пока истопится печка, а тогда, выложивъ его въ корчаги, налить сверху ихъ по немногу воды, поставить въ печь часа на три, чтобъ хорошенько упрѣло. Послѣ того, вынувъ корчаги изъ печи, выложить всю смѣсь въ кадку и тотчасъ отваривать кипяткомъ; когда же отварится и жидкость простоятъ часа три, слить ее въ котелъ. Закваску дѣлать точно такъ, какъ показано въ *Главу II подъ № 5*. Наконецъ положить въ кадку толченаго изюму 2 фунта и накрыть ее плотнѣе. Если пѣна въ суслѣ и мята окажутся на поверхности, то ихъ снять, а сусло изъ кадки сквозь чистое полотно процѣдить въ ушатъ, прибавить туда 1 ф. толченаго сахару и разливать въ бутылки,

закупорить хорошенько и поставить въ погребъ на доски или на соломѣ, а не на ледъ; ибо отъ льду кислые щи могутъ отхолодѣть и попортиться. Если же останется гуща, то, наливъ на нее 8 ведръ холодной рѣчной воды, вымѣшать хорошенько, дать устояться, слить въ боченокъ, въ который положить мяту и оставшуюся отъ кислыхъ щей закваску; а потомъ, закупоривъ боченокъ, замазать его глиною и поставить въ ледъ.

Примѣчаніе. За всѣмъ тѣмъ должно какъ можно наблюдать, чтобы вся посуда и покрывки были совершенно чисты и безъ всякаго запаха.

ОТДѢЛЕНІЕ III.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ РАЗНАГО ПИВА.

ГЛАВА I.

О солодѣ, рожденіи его и о пивѣ вообще.

Пиво собственно есть *вино изъ зеренъ*; оно есть жидкость спиртовая, которую можно готовить изъ всякаго рода мучныхъ зеренъ, но для которой обыкновенно предпочитается ячмень. Еслибы только взята была ячменная мука, распущена въ водѣ и въ извѣстной степени теплоты оставлена для броженія, то это броженіе происходило бы тихо, медленно и несовершенно; ибо мука имѣетъ свойство доставлять водѣ клейкость и вязкость, препятствующія отчасти полному броженію. Посему найдено средство замѣнять тако-

вый недостатокъ моченіемъ зеренъ въ холодной водѣ, чтобы онѣ ею наполнились, разбухли до нѣкоторой степени; послѣ того кладутся онѣ въ кучу подѣ вліяніемъ приличной теплоты для того, чтобы могли пустить *ростъ* (*ростокъ*).

Когда таковой *ростъ* покажется, то роженіе останавливается и зерна слегка подсушиваются. Такое дѣйствіе измѣняетъ клейкую часть зеренъ: ибо весьма уменьшаетъ и нѣкоторымъ образомъ совершенно разрушаетъ вязкость зерноваго клея и это бываетъ тогда, когда оно не доведено до излишества и когда у зеренъ не совсѣмъ отнято свойство къ закисанію; въ противномъ случаѣ зерна даютъ сладковатый сокъ, что можно испытать разжевываніемъ зеренъ пустившихъ ростокъ.

Когда зерна приготовлены какъ сказано, то будучи смолоты, по смѣшеніи ихъ съ водою, могутъ сообщить водѣ сущность свою, не дѣлая ее ни клейкою, ни вязкою. Такимъ образомъ выдѣланныя зерна называютъ *солодомъ*. Итакъ этотъ солодъ растирается и изъ онаго извлекается вся растворимая въ водѣ часть его, при помощи

теплой воды приходящей въ окисленіе. Таковое извлеченіе производится выпаркою или кипяченіемъ до настоящей степени въ котлахъ, въ которые прибавляется какое-либо растеніе, имѣющее пріятно-горьковатый вкусъ, какъ-то: *хмель*, и это дѣлается для возвышенія пивнаго вкуса и для споспѣшествованія долговременной прочности пива. Наконецъ эта жидкость выливается въ чаны или деревянную посуду для свободнаго окисленія и броженія. Остальное довершаетъ сама природа: стоитъ только и должно вспомошествовать ей приличными средствами къ совершенію полнаго броженія.

ГЛАВА II.

РАЗНЫЯ ПИВА.

1. Корчажное пиво.

Для приготовления сего пива, на три корчаги, берутъ 1 пудъ ржаной муки и 10 фунтовъ солоду ржаного или ячменнаго, а лучше всего — и того и другаго пополамъ. Солодъ, высыпавъ въ чистую кадку, обдають кипяткомъ и оставляють часа на два просолодѣть; потомъ вливають еще кипятку, взмѣшиваютъ, подсыпають муки, разбивають и вымѣшиваютъ весломъ, чтобы не было комковъ, а послѣ того прибавляютъ въ тѣсто (которое должно быть не очень густо) не весьма мелко рубленной ржаной соломы. Между тѣмъ берутъ пивныя корчаги, которыя обыкновенно быва-

ють съ гвоздемъ для спуска сусла, а внутри около гвоздя дѣлается соломенное кольцо. Въ эти корчаги кладутъ ржаную солому крестообразно, вливаютъ въ каждую изъ нихъ по ковшу холодной воды, кладутъ туда *насолodu*, т. е. пивной заторъ и ставятъ въ жарко-истопленную печь часа на два; потомъ замазываютъ ихъ глиною и оставляютъ въ печи до утра. На другой день, вынувъ корчаги, ставятъ ихъ на жолоба, дополняютъ ихъ вскипяченою водою и даютъ постоять часа два, по прошествіи коихъ, ототкнувъ гвозди, спускаютъ сусло въ чистую кадку или ушатъ и относятъ въ погребъ. Послѣ того въ корчаги опять наливаютъ кипяченой воды, опять даютъ постоять часа два или болѣе, спускаютъ сусло и выносятъ на погребъ. Тоже повторяютъ и въ третій разъ. За сѣмъ дѣлаютъ *приголовокъ*: берутъ $1\frac{1}{2}$ фунта хмѣлю, кладутъ въ горшокъ, наливаютъ сусломъ, упариваютъ хорошенько въ печи, отдѣляютъ ковша два и простуживаютъ до степени парнаго молока; послѣ того, поставъ $\frac{1}{2}$ фунта пшеничной и 1 фунтъ ржаной муки, кладутъ ее въ отбавленный хмѣль,

подбавляют чайную чашку хороших дрожжей и ставят въ теплое мѣсто, чтобъ приголовокъ поднялся, остальной же хмѣль простужаютъ. Этому приголовку, вымѣшавъ его и прибавивъ въ него ковшъ паренаго хмѣлю, даютъ еще разъ подняться. Сливъ сусло въ кадку, выливаютъ въ него и приголовокъ съ хмѣлемъ, вымѣшиваютъ весломъ, покрываютъ кадку теплѣе, обвязываютъ и оставляютъ до другаго дня. Если на утро хмѣль всплыветъ, на верху соберется пѣна, то ее снять, а хмѣль выжать, вымѣшать сусло весломъ и дать еще бродить пиву. Въ полдень или къ вечеру хмѣль опять выжать, пиво процѣдить сквозь сито въ боченки, которые и ставятъ лѣтомъ на ледъ, а зимою въ прохладный сухой погребъ или подвалъ.

Примѣчаніе. Если третье сусло еще хорошо, то можно налить корчаги въ четвертый разъ и смѣшать съ пивомъ. Потомъ уже налить корчаги на ночь холодною водою, дать простоять ночь, отъ чего выйдетъ *квасъ*, который, спустивъ на другой день въ боченки, положить въ него опару и мяты и вынести на погребъ.

2. Домашнее пиво.

Взявъ 1 четверикъ крупнаго ячнаго и 2 фунта пшеничнаго солоду, да по 1 фунту муки пшеничной и гречневой, смѣшавъ все это вмѣстѣ, обдать кипяткомъ, вымѣшавъ, дать устояться, прибавить еще кипятку, затереть хорошенько и парить въ печи цѣлые сутки. Потомъ смѣсь эту вылить на русло, прибавить 4 ведра кипятку, положивъ туда же и $\frac{3}{8}$ фунта хмѣлю, особо въ горшкѣ съ водою упареннаго. Когда хорошо поустойтся, слить въ ушатъ или въ кадку. За симъ приготовить *головку* или *приголовокъ* взять $\frac{3}{8}$ фунта паренаго хмѣлю, положить муки пшеничной и гречневой по пропорціи и стаканъ дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, чтобы взошло, а тогда выложить приголовокъ въ сусло, которому дать бродить; наконецъ, выловивъ хмѣль и отжавъ его, слить сусло въ боченокъ, закупорить втулкой, замазать глиной и поставить въ погребъ на ледь.

3. Домашнее приготовленіе англійскаго бѣлаго пива.

Взявъ лучшаго ячменнаго солоду $2\frac{1}{2}$

четверти всыпать въ чанъ и налить теплой водой такъ, чтобы весломъ можно было свободно дѣйствовать, накрыть и дать стоять часовъ 12; потомъ, переложивъ заторъ или растворъ въ другой чанъ, называемый обыкновенно *спусникъ*, на днѣ котораго настиляется ржаная солома для удобнѣйшаго теченія сусла, налить на растворъ ушатовъ 12 или болѣе кипятку, дать часовъ 12 устояться и спустить. Послѣ того, взявъ хорошаго хмѣлю фунтовъ 10, налить его горячею водой и, накрывъ, дать стоять такъ часовъ 12, а потомъ, выложивъ хмѣль въ котелъ, налить сусломъ и варить 3 часа, пока хмѣль опадетъ, мѣшая притомъ безпрестанно, и остудить. За снѣмъ сдѣлать приголовокъ: взявъ ушатъ варенаго съ хмѣлемъ сусла, остудить какъ парное молоко, прибавить въ него $\frac{1}{4}$ штофа хорошихъ дрожжей и влить этотъ приголовокъ въ сусло, когда въ немъ сквозь хмѣлиныя пробьетъ пѣна, крѣпко накрыть и чрезъ каждые полчаса мѣшать весломъ, если хмѣль поднимается къ верху, что и продолжать цѣлые сутки.—Послѣ того весь хмѣль счерпать рѣшетомъ, не выжимая изъ него дрож-

жей. — Наконецъ, когда пиво остынетъ и дрожжи опадутъ въ низъ, должно слить все это въ бочку, какъ можно чище. Сливъ, положить въ бочку на каждые 10 ведръ по 1 штофу французской водки, по 1 фунту сыраго хмѣля и по 3 фунта чистаго хорошаго меда. Напослѣдокъ бочки закупорить покрѣпче, замазать глиною и поставить въ ледъ.

ГЛАВА III.

СРЕДСТВА СОХРАНЯТЬ ПИВО, УЛУЧШАТЬ ЕГО И ИСПРАВЛЯТЬ УЖЕ ПОПОРТИВ- ШЕЕСЯ.

1. Нѣчто о мартовскомъ пивѣ.

Мартовское пиво, т. е. пиво, вареное въ мартѣ мѣсяцѣ, почитается лучшимъ, вѣроятно, отъ особенныхъ свойствъ вешней воды. Пиво это обыкновенно приготовляется крѣпко, горьковато, можетъ быть, отъ употребленія ячнаго солода и хмѣля, коихъ кладется вдвое противъ обыкновеннаго. Въ приготовленіи сусла и въ запусканіи онаго дрожжами поступаютъ такъ же, какъ и обыкновенно, т. е. въ остывшее сусло кладутъ потребное количество дрожжей и вымѣшавъ оныя, соединяютъ съ

сусломъ. Такъ какъ пиво это варять по большей части въ одинакое время, то оставляютъ чанъ накрытымъ до тѣхъ поръ, пока у краевъ онаго начнетъ оказываться бѣлый, подобный молоку, окрасокъ, а на всей поверхности небольшіе бѣлые пузырьки или точки. Въ семъ случаѣ можно съ одной стороны чана снять двѣ доски, чтобы посредствомъ сего доставить къ суслу большій доступъ воздуха, какъ равно и для того, дабы наблюдать ходъ броженія. Удачное броженіе пива познается потому, когда оно, постепенно усугубляясь, дойдетъ до того, что наконецъ покроется какъ бы молокомъ. Нѣкоторые оставляютъ пиво перебродить въ чанѣ, другіе даютъ броженію кончиться въ бочкѣ. Въ первомъ случаѣ принуждены ждать дней шесть или болѣе. Наконецъ, когда пиво совершенно перебродить, даютъ оному постоять еще около сутокъ и потомъ, сливъ въ бочки, отпосять для храненія на погребъ, наблюдая, чтобы бочки были полны для недопущенія въ нихъ воздуха; втулки же у бочекъ заливаютъ смолою.

2. Доставить пиву превосходный вкусъ.

Прежде, нежели будутъ разливать пиво въ бутылки, должно вскипятить 2 штофа воды, бросить въ нее полфунта мелкаго сахару, положить 4 гвоздички, нѣсколько корицы, немного анису и щепоти двѣ изюму. Сваривъ эту смѣсь, прибавить въ нее по пропорціи дрожжей и дать перебродить въ продолженіи нѣсколькихъ часовъ; потомъ процѣдить сквозь сито и наливать по 3 или по 4 столовыя ложки сей смѣси въ каждую бутылку, предъ наполненіемъ пивомъ.

3. Дѣлать вкуснымъ и пріятнымъ мартовское пиво.

Когда пиво поставится въ ледникъ и уходится, то на 18 ведръ должно взять полштофа французской водки, замѣсить покрѣпче на крупичатой мукѣ тѣсто, положить его въ бочку, закупорить и замазать втулку глиною. Притомъ должно наблюдать, что если будешь пускать пиво, то вверху дна слѣдуетъ провернуть шпонтонъ, а пиво брать до половины бочки; остальную же половину разлить въ бутыл-

ки, крѣпче закупорить хорошими (бархатными) пробками и поставить въ холодный подвалъ или ледникъ на солому.

4. Средство чтобы пиво не окисло.

Для сего на каждое ведро пива должно опускать въ бочку по одному цѣлому свѣжему яйцу; отъ чего по прошествіи двухъ недѣль скорлупа отдѣляется и внутренность яйца держится только окружающею ихъ кожицею: но и сія вмѣстѣ съ бѣлкомъ понемногу растворяется такъ, что наконецъ остается одинъ желтокъ. Сими простымъ средствомъ сохраняется пиво очень долго въ морскихъ путешествіяхъ. Тоже дѣлають и англійскіе пивовары съ мартовскимъ пивомъ, желая предохранить оное отъ окисленія. Къ сему, вѣроятно, способствуютъ и скорлупа и бѣлокъ, кои соединяются съ находящимися въ пивѣ дрожжами и всѣ осаждаются на дно.

5. Дѣлать столовое пиво особеннаго вкуса.

Для сего должно смѣшать 4 фунта сиропу съ 30 штофами кипячей воды, прибавить туда нѣсколько лавроваго листу и 2 лота инбирю, сварить въ продолженіи

$\frac{1}{4}$ часа, охладить, подложить дрожжей и дать придти въ броженіе. Чтобъ пиво было лучше, то можно подмѣшать немного хмѣлю. Этой смѣси кладется по 3 столовой ложки въ каждую бутылку предъ наполненіемъ пивомъ.

6. Способъ исправлять окиснувшее пиво.

Слѣдующія кисло-утомительныя вещества могутъ воспрепятствовать окисанію пива, а именно: *очищенный поташъ, очищенная соль и чистая углекислая известь* (мраморъ, устричная скорлупа и бѣлый мѣлъ). Всѣ эти вещества употребляются въ порошокъ. Онѣ унимаютъ кислоту въ пивѣ, не вредятъ здоровью и исходящею изъ нихъ угольною кислотой умножаютъ въ пивѣ пѣну. Чтобы узнать, сколько нужно взять одного изъ упомянутыхъ веществъ для поправленія пива, должно взять изъ бочки 1 штофъ онаго, примѣшивать къ нему понемногу порошка котораго либо изъ означенныхъ веществъ до тѣхъ поръ, пока кислота зъ пивѣ исчезнетъ. Это можно узнать по лакмусомъ окрашенной бумагѣ, цвѣтъ которой не измѣняется при-

мѣтно въ красный, если пиво не имѣетъ въ себѣ излишней кислоты. Такимъ образомъ, узнавъ потребное количество порошка, кладутъ его въ бочку съ пивомъ, взбалтываютъ ее и даютъ отстаиваться 48 часовъ.

7. Способъ поправлять старое, выдохлое и не пѣнящееся пиво.

Чтобы поправить выдохшееся пиво и придать ему способность пѣниться на подобіе бутылочнаго портера, для сего должно къ квартѣ попортившагося пива прибавить половину чайной ложки хорошей поlynной соли.

8. Другой способъ поправлять пиво.

На одну кварту попортившагося пива должно положить одну драхму мелко толченой виннокаменной кислоты и такое же количество въ мелкій порошокъ истолченного мѣлу или мрамора, взболтать бочку, закупорить ее и оставить на 48 часовъ или на двое сутокъ въ покоѣ. Отъ этого кислота виннаго камня соединится съ известью мѣла или мрамора, углекислота ихъ осво-

бодится и соединяясь съ пивомъ, сообщить ему освѣжающее пѣнистое свойство.

Примѣчаніе. При всемъ томъ поправленные пива, какъ то: прокислое и выдохшееся, должно употреблять скорѣе потому, что онѣ легко могутъ опять испортиться.

ОТДѢЛЕНІЕ IV.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ РАЗНАГО РОДА ПИТЕЙНАГО МЕДА ИЛИ ГИДРОМЕЛЯ.

1. Медъ ставленный.

Этого рода медъ дѣлается большею частью изъ сотовъ или вошины, въ которой остается еще достаточное количество меду, слѣдующимъ образомъ: берутъ, сколько надобно, сотовъ или вошины, кладутъ въ чистую кадку, наливаютъ холодною водою и даютъ стоять цѣлые сутки, въ продолженіи которыхъ мѣшаютъ пѣскою разъ, потомъ вливаютъ въ корчаги, кладутъ въ каждую по горсти хмѣлю, ставятъ въ печь, въ коей оставляютъ до утра, а утромъ сливаютъ въ кадку и дѣлаютъ приговолокъ: взявъ половину хмѣлю, который варился

въ меду, два стакана сваренаго меду и двѣ ложки пшеничной муки смѣшиваютъ съ двумя ложками хорошихъ дрожжей, даютъ приголовку подняться и тогда вливаютъ его въ медъ, когда оный остынетъ, даютъ цѣлые сутки бродить, процѣживаютъ сквозь сито, сливаютъ въ боченокъ, ставятъ въ холодномъ мѣстѣ на ледъ, и даютъ меду отстояться.

Примѣчаніе. Въ ставленный медъ можно также подбавлять разныхъ специй.

2. Медъ со спеціями.

Сваривъ 15 фунтовъ хорошаго свѣжаго меду, снимая пѣну, должно подлить къ нему 30 штофовъ воды, прибавить по 2 лота пряныхъ кореньевъ, инбирю и корицы, 1 лоть кардамону, 2 куска распущеннаго рыбьяго клея и 3 фіялковъ корня. Все это смѣшавъ вмѣстѣ, хорошенько прокипятить, дать остынуть и прибавить 3 ложки хорошихъ дрожжей. Давъ такимъ образомъ простоять въ покоѣ 12 часовъ, процѣдить медъ сквозь частое сито въ особенную посудину и поставить въ холодное мѣсто, а чрезъ двѣ недѣли разлить медъ въ бутылки, ко-

торья, закупоривъ и обсмоливъ, можно сохранять по нѣскольку лѣтъ въ хорошемъ погребѣ.

8. Приготовление обыкновеннаго меду.

Смѣшавъ 15 фунтовъ хорошаго меду съ тремя ведрами воды въ обыкновенномъ котлѣ, дать кипѣть, снимая чаще пѣну; потомъ, завязавъ $\frac{1}{4}$ фунта хмѣлю въ холщевый мѣшокъ, опустить въ котель и продолжать кипятить. По прошествіи часу, хмѣль сей вынуть, а въ медъ прибавить $1\frac{1}{2}$ золотника кардамону, инбирю и корицы и кипятить такимъ образомъ часа три. Послѣ того, выливъ медъ въ чистую кадку, дать ему остынуть. Между тѣмъ приготовить приголовокъ изъ половины варенаго хмѣлю, 2 стакановъ самаго меду и двухъ столовыхъ ложекъ пшеничной муки, съ прибавленіемъ двухъ же ложекъ хорошихъ дрожжей. Таковой приговолокъ, когда взойдетъ, должно вылить въ кадку съ медомъ, накрыть и поставить въ холодное мѣсто. За симъ, на другой уже день, процѣдивъ медъ сквозь сито въ боченокъ, прибавить туда немного натертаго фіялковаго корня и двѣ столо-

выхъ ложки развареннаго и замѣшаннаго съ пшеничною мукой рыбьяго клея—и поставить боченокъ въ ледъ; а по прошествіи трехъ дней, разлить въ чистыя бутылки, положивъ въ каждую изъ нихъ по нѣскольку изюминокъ, и хранить въ песокъ въ холодномъ мѣстѣ.

Примѣчаніе. Если медъ не имѣетъ вкуса сыраго меду, то это есть признакъ, что онъ поспѣлъ.

ОТДѢЛЕНІЕ V.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ РАЗНАГО РОДА ВОДЪ.

ГЛАВА I.

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЯ ВОДЫ.

1. Брусничная вода.

Перебравъ хорошенько потребное количество брусники, всыпать въ боченокъ, прибавить туда же нѣсколько яблоковъ пріятнаго вкуса, предварительно очищенныхъ и разрѣзанныхъ частичками, наполнить боченокъ остуженою кипяченою рѣчною водою, поставить въ холодное мѣсто и употреблять, когда вода отстоится.

Примѣчаніе. Точно такъ же можно приготовить воду и изъ красной смородины.

2. Березовая вода.

Разливъ свѣжаго березоваго соку въ бутылки, должно въ каждую изъ нихъ положить по нѣскольку перебранныхъ изюминъ, по небольшой горсти изюмныхъ вѣточекъ, по чайной чашкѣ мелкаго сахара и по кусочку краснаго виннаго камня; потомъ крѣпче закупорить, обвязать крестообразно, засмолить и поставить въ песокъ въ холодномъ мѣстѣ.

Примѣчаніе. Напитокъ сей, имѣя пріятный вкусъ, получаетъ игру и шипѣніе на подобіе шампанскаго вина.

3. Яблочная вода.

Очистивъ отъ кожи, стебельковъ и сѣмечекъ и нарэзавъ частичками свѣжихъ яблоковъ пріятнаго вкуса, наполнить ими потребной величины боченокъ, налить горячею рѣчною водою и дать охладиться до теплоты парнаго молока; потомъ, обмочивъ крупчатый калачъ въ дрожжи, положить его въ тотъ же боченокъ, въ которомъ и дать закиснуть, а тогда, вынувъ калачъ и снявъ съ жидкости пѣну, прибавить 2 фунта перебраннаго изюму. Если боченокъ бу-

детъ неполонъ, должно долить его остуженною кипяченою водою, крѣпче закупорить, замазать глиной и поставить въ ледъ. По прошествіи трехъ недѣль, разлить приготовленную такимъ образомъ воду въ бутылки и ставить въ холодное мѣсто.

Примѣчаніе. Можно, высыпавъ изъ боченка оставшіеся яблоки и выжавъ изъ нихъ воду, процѣдить ее сквозь чистую холстину, разлить также въ бутылки и поставить въ холодное мѣсто.

4. Березовица.

Нацѣдивъ изъ свѣжей березы 20 штофовъ березовицы, т. е. березоваго соку, должно уварить ее, снимая чаще пѣну, съ 4 фунтами сахару и одною столовою ложкой натертаго фіялковаго корня, до тѣхъ поръ, пока останется оной только 4 штофа; процѣдить ее сквозь частое полотно въ чистый ушатъ; прибавить туда полдюжины кружками изрѣзанныхъ свѣжихъ лимоновъ безъ сѣмячекъ и одинъ штофъ французскаго вина; дать остынуть до степени парнаго молока, подложить ложку хорошихъ дрожжей, закрыть плотно крышкой и оста-

вить бродить на цѣлые сутки. Потомъ, снявъ пѣну, процѣдить сквозь холстину въ боченокъ изъ-подъ винограднаго вина, крѣпче закупорить и поставить въ сухой погребъ, наблюдая притомъ, чтобы въ томъ погребѣ не стояло пиво: ибо березовица легко принимаетъ вкусъ онаго. По прошествіи 4-хъ недѣль, разлить ее въ чистыя бутылки, закупорить, засмолить и поставить въ песокъ въ холодномъ мѣстѣ.

5. Рябиновая вода.

Наполнивъ боченокъ обобранною спѣлою рябиной, должно налить на нее кипятку рѣчной воды, поставить въ холодное мѣсто и дать водѣ отстояться. Когда же она отстоится, процѣдить ее въ бутылки и отпускать, а всякій разъ, вмѣсто убылой, дополнять боченокъ остуженою кипяченою рѣчною водой.

Примѣчаніе. Точно также готовится и черносмородиновая вода.

ГЛАВА II.

ДУШИСТЫЯ ВОДЫ.

Имѣя въ запасѣ небольшой кубикъ, или вмазанный въ печку, или въ видѣ самовара, очень легко гнать *душистыя воды*, пригодныя для домашняго употребленія. Это производится обыкновенно такъ. Берутъ обыкновенно цвѣтовъ изъ тѣхъ растеній, изъ какихъ хотятъ получить воду, взвѣшиваютъ ихъ и кладутъ въ мѣдный хорошо вылуженный кубокъ, сдѣланный для перегонки; наливаютъ чистою холодною водою, полагая на каждый фунтъ цвѣтовъ по 2 фунта воды; покрываютъ мѣднымъ копакомъ и края онаго кругомъ обмазываютъ тѣстомъ и даютъ стоять цѣлую ночь (часовъ 12-ть). На другой день подъ котель подкладываютъ легкій огонь, чтобы воду

перегонять весьма тихо, сначала по каплямъ, а потомъ, чтобы вода текла самою тонкою струей, какъ тонкая нитка, и получить воды только половину.

Душистыя воды, для болѣе прочнаго и долговременнаго храненія, можно готовить *двойныя*, т. е. два раза перегнанныя. Для сего взять воду, одинъ разъ перегнанную, примѣрно 20 фунтовъ, налить на 10 фунтовъ свѣжихъ цвѣтовъ и также въ другой разъ перегонять, но только до конца, чтобы получить всѣ 20 фунтовъ или около того количества.

1. Розовая вода.

Ощипавъ отъ розовыхъ цвѣтовъ или розановъ листочки и наложивъ оными половину куба, поступать должно по выше-сказанному. Эту воду можно перегонять до трехъ разъ. Послѣ того, охладивши, разлить въ самыя чистыя, хорошо вымытыя стеклянныя бутылки, закупорить весьма крѣпко пробками, залить горячею смолой, класть бутылки бокомъ въ ящикъ съ пескомъ и хранить для употребленія въ погребѣ или другомъ холодномъ мѣстѣ.—

Такъ должно поступать со всякою душистою водой, которая отъ того можетъ сохраняться года два, — не выдыхаясь.

Примѣчаніе. Розовую воду употребляютъ въ разныя кушанья и кондитерскія приготвленія, какъ-то: въ варенья и пирожныя; сверхъ того она очень полезна для глазъ.

2. Черемуховая вода.

Весною, когда цвѣтетъ черемуха, вѣтъ известное небольшое дерево, въ южномъ же климатѣ растущее вышиною сажени въ 2 и болѣе, цвѣтъ котораго издаетъ сильный ароматный запахъ, — собрать совершенно распустившихся цвѣтовъ, только безъ листьевъ, взвѣсить, положить въ кубикъ, налить холодною водой и поступать, какъ выше предписано. Разливъ въ бутылки, сохранять въ песокъ въ холодномъ мѣстѣ.

Примѣчаніе. Этою черемуховою водой примачиваютъ глаза два раза въ день, поутру и на ночь, ветошечкою или же промываютъ глаза помощію ванночки, въ продолженіи одной, 2 и много 3 минутъ, съ малою разстановкою; ибо вода эта доволь-

но щиплетъ глаза и гонить слезу.—И кромѣ того мокрою вѣгочечкой или же обмокнувши два пальца въ черемуховую воду, каждый разъ вытирають вѣки вокругъ глазъ. Эта вода давно извѣстна своею пользой въ слабости зрѣнія. Двойная черемуховая вода бываетъ вдвое сильнѣе и потому для употребленія надобно ее всегда разводить пополамъ съ чистою водою. Кромѣ вышеписаннаго свойства сей воды, она освѣжаетъ лице и сгоняетъ съ него веснушки.

3. Мятная вода.

Приготавливается точно также, какъ и розовая, изъ перечной или англійской мяты. Въ крѣпкомъ состояніи она можетъ замѣнять мятныя капли.

4. Ландышевая вода.

Ее можно гнать чрезъ кубикъ такимъ же точно образомъ, какъ черемуховую. Она также очень полезна для глазъ.

Примѣчаніе. Предписаннымъ образомъ можно гнать всякія домашнія душистыя или благовонныя воды.

ОТДѢЛЕНИЕ VI.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ РАЗНАГО РОДА ДО- МАШНИХЪ НАПИТКОВЪ.

1. Домашнее вино на манеръ шампанскаго.

Смѣшавъ ведро свѣжаго березоваго соку съ полутора ведромъ бѣлаго винограднаго вина, сполоснуть чистыя бутылки французскою водкой, разлить въ нихъ упомянутую смѣсь, прибавить въ каждую бутылку по чайной ложкѣ кремортартару; потомъ крѣпче закупорить, обвязать крестообразно проволокой, засмолить и поставить въ песокъ въ холодное мѣсто.

2. Какъ дѣлать домашнія наливки?

Онѣ обыкновенно дѣлаются изъ разныхъ ягодъ и плодовъ, какъ-то: изъ мали-

ны, черной смородины, клубники, земляники, рябины, вишень, сливъ, черешни, крыжовника, черники, дуль и тому подобныхъ. — Насыпавъ которыхъ-либо изъ сихъ по желанію въ бутылъ до половины, должно налить на нихъ очищенное простое вино, завязать горлышко бутылъ чистою холстиной (но не пробкою) и дать стоять въ сухомъ и тепломъ мѣстѣ, либо на солнцѣ мѣсяца два или три. Потомъ, сливъ съ ягодъ наливку, разсыропить ее сахаромъ, разлить въ бутылки, закупорить и поставить въ песокъ въ холодномъ мѣстѣ.

3. Какъ дѣлать домашнія настойки или ерофеичъ?

Онѣ приготовляются точно также, какъ и наливки, съ тою только разницею, что основаніемъ первыхъ служатъ разныя сушенныя травы, ягоды и сѣмена. Для сего употребляютъ зорю, руту, звѣробой, англійскую мяту, тысячелистникъ, померанцы, анисъ и тому подобныя. Наливаютъ ихъ очищеннымъ простымъ виномъ, полагая на ведро фунта три набора сихъ разныхъ спецій, и даютъ стоять въ тепломъ мѣстѣ

сутки или болѣе: ибо чѣмъ долѣе настаивается вино, тѣмъ настойка бываетъ лучше.

4. Брусничная наливка съ фіалкою.

Насыпавъ въ бутылъ желаемой величины потребное количество брусники, какъ сказано подъ № 2, прибавъ туда же толченаго фіалковаго корня, налей очищеннымъ простымъ виномъ и дай стоять въ тепломъ мѣстѣ или на солнцѣ мѣсяца три; потомъ сцѣди наливку, выжавъ туда же и ягоды сквозь чистую холстину, разсыропя сахаромъ и, разливъ въ бутылки, закупори и поставъ въ песокъ.

5. Наливка изъ розъ.

Сваривъ не слишкомъ густой сиропъ изъ сахару, положи въ него двойное противъ онаго количество розоваго цвѣту и вари до совершенной густоты; потомъ прибавъ туда соку изъ одного лимона и прокипяти раза два. За симъ, остудивъ сиропъ, подлей въ него полштофа французской водки и бутылку бѣлаго винограднаго вина, дай стоять до хорошаго колера, подсласти по вкусу, разлей въ бутылки и храни въ песокъ.

6. Нектаръ.

Разрѣзавъ кружочками три облупленные лимона и четыре яблока, положить ихъ въ каменную посуду, прибавить корицы, кардамону и сахару, подлить померанцевой воды и бутылку винограднаго вина. Давъ простоять цѣлые сутки, процѣдить сквозь чистое сито, разлить въ бутылки и хранить въ песокъ въ холодномъ мѣстѣ.

7. Вино изъ красной смородины на манеръ бургонскаго.

Смѣшавъ очищенной отъ стебельковъ красной смородины 10 фунтовъ съ полуфунтомъ розоваго цвѣту и 8 фунтами мелкаго сахару, всыпъ эту смѣсь въ бутылъ, налей 10 бутылками чистой рѣчной воды и бутылкою французской водки, слегка закупорь и поставь на солнце, чтобы стояло до тѣхъ поръ, пока ягоды побѣлѣютъ, а тогда, отнеся бутылъ въ холодное мѣсто, зарой ее на нѣсколько часовъ въ песокъ, чтобы жидкость устоялась. Наконецъ разлей въ бутылки, закупорь, засмоли и поставь въ песокъ.

Примѣчаніе. Гущу можно выжать, про-

цѣдить сквозь чистую холстину, дать устояться и разлить въ бутылки, которыя, закупоривъ и засмоливъ, поставить въ песокъ.

8. Бишевъ изъ померанцевъ.

Взявъ десятокъ померанцевъ, надрѣзать кругомъ ихъ кожу и подпечь на сковородкѣ въ печи; потомъ на горячіе налить полведра бѣлаго или краснаго винограднаго вина, дать стоять двое сутокъ, а тогда, вынувъ померанцы, очистить ихъ отъ сѣмечекъ, изрѣзать на мелкія части, всыпать ихъ въ бутылъ, налить прежнимъ винограднымъ виномъ. При семъ должно наблюдать, чтобы бутылъ была всегда полна, если изъ нее будутъ брать бишевъ.

9. Ратафія изъ померанцевъ.

Сотри на мелкой теркѣ верхнюю кожицу съ трехъ свѣжихъ померанцевъ; потомъ, взявъ мелкаго сахару, небольшое количество онаго смѣшай съ натертою померанцевою кожицей, положи въ штофъ французской водки; за симъ всыпь въ нее остальной сахаръ и выжми туда же сокъ изъ трехъ померанцевъ, остерегаясь, что-

бы не попали зернышки. Наконецъ поставь все это въ теплое мѣсто настаивать-ся двое сутокъ, по прошествіи коихъ процѣди, разлей въ бутылки, закупорь, за-смоли и поставь въ песокъ.

10. Ратафія изъ четырехъ плодовъ.

Возьми потребное количество самыхъ спѣлыхъ вишенъ, половинное количество противъ оныхъ черной или красной смородины, четвертую долю кассіи и столько же свѣжей малины; выжми изъ всѣхъ сихъ ягодъ сокъ. Потомъ, смотря по количеству сока, на каждый фунтъ онаго распусти въ водѣ 8 золотниковъ сахару, прибавь къ тому равное количество водки и соку изъ плодовъ, немного мушкатнаго цвѣту и гвоздики. Вымѣшавъ хорошенько все это, поставь на цѣлую недѣлю въ удобное и безопасное мѣсто, чтобъ устоялось, а тогда слей жидкость наклономъ посуды-ны; разлей въ бутылки и поставь въ песокъ.

11. Ратафія малиновая.

Въ двухъ полуштофахъ французской водки настаивай полтора фунта или болѣе

свѣжей малины, которую предварительно должно продержать два часа въ мелкомъ сахарѣ. — Для настаиванія малины достаточно однихъ сутокъ, по прошествіи которыхъ жидкость должно процѣдить сквозь частое сито съ нажиманіемъ и пропустить сквозь цѣдильную (неклееную) бумагу.

12. Ратафія кофейная.

Для сего должно сжечь четверть фунта лучшаго кофе, остерегаясь притомъ, чтобы не пережечь, потомъ горячій еще истолки въ ступкѣ, выложи кофе въ фаянсовую чашку или въ бутылъ, прибавь нѣсколько поболье фунта мелкаго сахару, а на это вылей двѣ бутылки очищеннаго простаго вина и поставь на недѣлю въ теплое мѣсто. Послѣ того, пропустивъ ратафію сквозь частое сито или сквозь чистую салфетку, раза три, прибавь еще фунтъ сахару и разлей въ бутылки.

13. Холодный пуншъ.

Распустивъ въ холодной чайной водѣ приличное количество сахару, смѣшай съ сокомъ изъ полдюжины свѣжихъ лимоновъ, прибавь полбутылки рому и столько же

французской водки, разлей въ бутылки и храни для употребленія.

14. Пуншъ изъ винограднаго вина.

Сей пуншъ готовится подобно предшествовавшему, съ тою только разницею, что здѣсь, вмѣсто рома и водки, употребляютъ какое-нибудь хорошее виноградное вино и иногда прибавляютъ въ него немного корицы.

15. Пуншъ отличнаго вкуса.

На одинъ фунтъ мелкаго сахару растираютъ четыре свѣжихъ лимона, кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ туда же соку отъ 4 же лимоновъ, полбутылки рейнвейну, такое же количество араку, бутылку шампанскаго вина, штофъ рому, штофъ холоднаго чаю, т. е. холодной чайной воды, и нѣсколько мушкатнаго орѣха. Все это поставить на огонь, смѣшиваютъ вмѣстѣ, процѣживаютъ сквозь сито, разливаютъ въ бутылки и ставятъ на ледъ.

16. Водица.

Очистивъ отъ зернышекъ 10 фунтовъ хорошаго изюму и изрѣзавъ кружками 6 свѣжихъ лимоновъ, кладутъ все это въ бо-

ченокъ, паливають тепловатою водою, прибавляють три столовыя ложки дрожжей изъ-подъ винограднаго вина, крѣпко закупоривають и даютъ закиснуть въ продолженіи трехъ дней, а тогда разливають въ бутылки, закупоривають оныя и ставятъ на ледъ.

ОТДѢЛЕНІЕ VII.

СПОСОБЫ РАЗНАГО РОДА МОЧЕНЬЯ.

1. Моченая брусника.

Перебравъ бруснику, перемывъ ее чисто, положить въ чистую кадку; потомъ на ведро воды класть должно два фунта сахару, патоки или меду, и двѣ столовыхъ ложки поваренной соли, вскипятить, остудить и налить этимъ бруснику. Иногда прибавляютъ туда же эстрагону и гвоздики для приданія большаго вкуса. Потомъ накрыть кадку деревяннымъ кружкомъ и поставить въ сухой погребъ.

2. Моченые яблоки.

Для сего выбираютъ лучшіе сорта яблоковъ, болѣе или менѣе спѣлыхъ. Пере-

бравъ ихъ, вымыть на-чисто и сложить въ кадку; а между тѣмъ должно приготовить сусло, какъ для квасу, но не заквашивая онаго, и прибавляютъ къ нему соли.—Яблоки притомъ кладутся рядами и каждый рядъ перекладывается въ кадкѣ свѣжею ржаной соломой. Когда они такимъ образомъ будутъ уложены, то обливаются приготовленнымъ сусломъ, а сверху укладываются эстрагономъ. Иногда же яблоки для моченья кладутся въ моченую бруснику; а иногда обливаются слѣдующимъ растворомъ: на ведро воды кладутъ два фунта меду или сахарной патоки, четверть фунта соли и нѣсколько эстрагону, кипятятъ полчаса, остужаютъ и наливаютъ на яблоки.

ОТДѢЛЕНИЕ VIII.

Способы разнаго рода соленья.

1. Соленіе огурцовъ.

Набравъ огурцовъ средней величины, концы съ обѣихъ сторонъ обрѣжъ и перемой на чисто. — Кадку, въ которой онымъ быть, выпаривъ, вымывъ на-чисто же, поставитъ на мѣсто въ погребѣ, положить въ нее слой чабру, укропу, листу яблочнаго и черной смородины (также другихъ духовъ, какихъ угодно, кромѣ дубоваго листу, котораго класть не должно за тѣмъ, что отъ онаго огурцы окисаютъ). — Потомъ укладывать огурцы слоями, перекладывая каждый слой вышеписанными травами. — Сдѣлай въ котлѣ рязсолъ и, вскипятивъ оный, вылей на огурцы въ кадку, предва-

ригательно остудивъ разсолъ, для составленія котораго обыкновенно берется колодезная вода и на каждое ведро оной полагается 1 фунтъ поваренной соли,—или на сотню огурцовъ кладется 1 фунтъ соли.—Обливъ такимъ разсоломъ огурцы, дай имъ стоять цѣлыя сутки.—По прошествіи сего времени сцѣди весь разсолъ съ огурцовъ осторожно опять въ котелъ, еще вскипяти и вылей на огурцы прямо съ огня.—Если разсолу огурцы въ себя впитаютъ и его будетъ мало, должно добавить онаго, растворивъ соли на рѣчной или колодезной водѣ. — Потомъ накрыть огурцы чистою холстиной и наложить деревянный кругъ, который бы сверхъ краевъ кадки свѣсился вершка на три.—Кадку послѣ того зарубить въ ледъ и накласть онаго и на кругъ сверху: ледъ хотя бы таялъ, но въ кадку жидкость втекать не можетъ.

Примѣчаніе. Приготовленные такимъ образомъ огурцы въ два года не испортятся, а особливо когда, вмѣсто кадки, положены будутъ въ бочку.

2. Солить огурцы другимъ манеромъ.

Врубивъ чистую выпаренную кадку до

половины въ ледъ, должно перебрать и перемыть огурцы въ колодезной водѣ и класть въ кадку, пересыпая укропомъ, чабромъ и эстрагономъ. — Наполнивъ кадку огурцами, застлатъ ее сверху тѣми же травами, накрыть кружкомъ и оставить во льду на одинъ день. — Потомъ, наливъ въ особую кадку колодезной воды, должно разсолить оную, мѣшая соль до тѣхъ поръ, пока вода побѣлѣетъ, а когда она отстоится, налить половину оной въ огурцы. — За симъ, закупоривъ крѣпче верхнее дно кадки, проверни на немъ буравомъ и въ отверстіе дополни кадку рассоломъ до самаго верху, а потомъ зарой ее кругомъ льдомъ.

3. Еще соленіе огурцовъ безъ воды.

Перебравши на-чисто потребное количество свѣжихъ хорошихъ безъ пятенъ огурцовъ (примѣрно 600), дай съ нихъ стечь водѣ, клади ихъ въ чистую дубовую кадку; но между тѣмъ, перебивъ огурцовъ похуже равное количество, изруби ихъ мѣльче, какъ капусту, подсыпая солью такъ, чтобы на все количество рубленыхъ огур-

цовъ вышло не болѣе 3 фунтовъ соли. — Такимъ образомъ укладывая въ кадку огурцы рядами, засыпая каждый рядъ рублеными огурцами, укропомъ и эстрагономъ, и продолжать это до тѣхъ поръ, пока на-наполнишь всю кадку, на послѣдній рядъ огурцовъ въ коей наложи укропу, эстрагону и черно-смородиннаго листу, а потомъ закупорь верхнее дно кадки обручною травою какъ можно крѣпче. За тѣмъ, провернувъ буравомъ верхнее дно, влей чрезъ отверстіе оставшійся отъ рубленыхъ огурцовъ рассоль, закупорь и засмоли.

4. Какъ солить огурцы въ тыквѣ.

Возьми большую тыкву, срежь сверху кружокъ, сѣмянникъ вынь и мягкое, къ оному смежное, мясо вычисти. — За симъ клади въ очищенную тыкву огурцы слоями, перекладывая каждый слой листьями черной смородины и укропомъ; наполнивъ же такимъ образомъ всю тыкву, влиь туда обыкновеннаго рассолу (См. № 1), наложить срезанную верхушку, замазать тѣстомъ и повѣсить въ погребѣ.

5. Какъ заготовлять маленькіе огурчики
въ уксуѣ.

Для сего должно набрать самыхъ маленькихъ огурчиковъ, отварить ихъ немного въ водѣ и тотчасъ выложить въ холодную воду. Потомъ, приставивъ на огонь воды съ примѣсью третьей части ренскаго уксусу, прибавить нѣсколько гвоздичныхъ головокъ и немного соли; все это взварить и вылить на огурчики. На другой день взвари опять упомянутый рассолъ и опять вылей на огурчики, послѣ чего сложи ихъ съ рассоломъ этимъ въ стеклянную банку, завяжи пузыремъ и поставь въ холодное мѣсто.

6. Какъ готовить въ прокъ нѣжинскіе
огурчики.

Перебравъ маленькіе, такъ-называемые, нѣжинскіе огурчики, чтобы не было между ними гнилыхъ и мороженныхъ, должно перемыть ихъ, посыпать солью и оставить на 24 часа; потомъ, обсушивъ, уложить ихъ слоями въ маленькіе кадочки, пересыпать каждый слой зеленымъ эстрагономъ и укропомъ, также гвоздикой, перцемъ и

лавровымъ листомъ. Послѣ того, вскипятить пивнаго уксусу, облить имъ огурчики и оставить ихъ въ уксусѣ на два дня, а по прошествіи сего времени слить уксусъ, опять вскипятить и горячимъ облить опять огурчики.—Когда же уксусъ остынетъ, должно подложить къ нимъ дубовыхъ листьевъ, закупорить боченки пробками и поставить въ ледъ.— При выниманіи огурчиковъ изъ боченка, разложи ихъ въ банки, вскипяти свѣжаго уксуса, остуди и долей имъ банки. Наконецъ, наложивъ лубочные кружечки, налей на нихъ прованскаго масла, накрой сверху бумагой, завяжи пузыремъ и поставь въ холодное мѣсто.

7. Заготовленіе корнишоновъ или маленькихъ огурчиковъ.

Вытри огурчики чистою толстою тряпкой, обрѣжь немного концы со стороны стебля, обсыпь солью и, уложивъ тоже на чистую толстую тряпку, оставь такъ лежать до утра; тогда налей въ горшокъ или банку крѣпкаго уксуса, положи туда же стручковаго перцу, укропа, эстрагона, ма-

ленькихъ луковокъ и нѣсколько головокъ чесноку; послѣ того, обвязавъ покрѣпче горшокъ или банку пузыремъ, поставь въ холодное мѣсто.

Примѣчаніе. Приготовленные такимъ образомъ огурчики бываютъ вкусны и тверды.

8. О приготовленіи кислой капусты.

Сначала отдѣляютъ отъ кочней капусты зеленые листы, находящіеся сверху, и отрубаятъ кочерыги, что въ послѣдствіи составляетъ *сырую капусту*; а бѣлые листья, отдѣливъ также отъ среднихъ кочерыгъ, рубятъ въ корытахъ довольно мелко, прибавляютъ по вкусу анису, тмину или укропнаго сѣмени и перемѣшиваютъ все хорошенько. Между тѣмъ, выпаривъ, вымывъ на-чисто и высушивъ кадку, вымазываютъ ее внутри ржанымъ тѣстомъ; потомъ, наръзавъ ломтями двѣ или три очищенные свеклы, укладываютъ дно капустными листьями, кладутъ туда ломтя два чернаго хлѣба, а на нихъ свеклу, потомъ уже накладываютъ капусты полную кадку, уминаютъ, покрываютъ опять капустными листьями сверху, кладутъ кругъ, а на него для гнета

камень, и когда капуста довольно закиснетъ, ставятъ кадку съ нею въ погребъ.

9. Приготовление шинкованной капусты.

Отдѣливъ отъ кочней капусты верхніе зеленые листья, отрубаютъ кочерыги и вырѣзываютъ средину, а бѣлые листья шинкуютъ, т. е. рѣжутъ ножомъ какъ лапшу. За симъ поступаютъ съ нею почти такъ же, какъ съ кислую капустой, приправляя ее солью, анисомъ, тминомъ; иногда же въ нее кладутъ рядомъ яблоки, бруснику или клюкву. Уложивъ капусту въ обмазанную внутри ржанымъ тѣстомъ кадку, какъ выше показано (№ 8), уминаютъ ее, кладутъ кружокъ и камень, и когда капуста закиснетъ, выносятъ въ погребъ.

Примѣчаніе. Капуста обыкновенно шинкуется прежде, нежели начинается рубка оной и всѣ остатки отъ шинкованной капусты помѣщаются въ рубленую. Есть особаго рода машинка, которая ускояетъ и облегчаетъ шинкованіе капусты.

10. Заготовление пластинной капусты.

Приготовивъ чистую кадку, вымазать ее внутри ржанымъ тѣстомъ, положить на дно

ея ломтя два чернаго хлѣба и, выбравъ крѣпкіе кочни капусты, класть ихъ разрѣзанными на двое въ кадку, потомъ облить слѣдующимъ рассоломъ: уварить въ котлѣ очищенныхъ кочерыжекъ и нѣскольکو свеклы, посадить, дать вскипѣть и горячій процѣдить сквозь сито на капусту. Послѣ того покрывать кружкомъ, нагнетать камнемъ и, давъ закиснуть въ тепломъ мѣстѣ, вынести на погребъ.

11. Кислые бураки.

Очистивъ крупную свеклу, должно разрѣзывать на двое, а мелкую оставлять цѣльною, укладывать въ чистую кадку, въ которую предварительно кладется ломтя два ржанаго хлѣба, и наливать водой (теплоты парнаго молока); сверху наложить кружокъ и камень и поставить въ сухой погребъ.

12. Цвѣтная капуста.

Перебравъ потребное количество цвѣтной капусты, отварить ее нѣсколько минутъ въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето, чтобы обсякла; потомъ, положивъ ее въ муравленный горшокъ, перекласть пова-

ренными кореньями и облить крѣпкимъ вскипяченнымъ уксусомъ съ перцемъ, кореньями, гвоздикой, мушкатнымъ цвѣтомъ и солью, а когда уксусъ остынетъ, осторожно слить его, вновь вскипятить и опять горячимъ облить капусту.

Примѣчаніе. Такая капуста употребляется для салата.

13. Красная капуста.

Перебравъ, вымывъ и разрѣзавъ на четверо потребное количество красной капусты, уложить ее въ чистую кадочку съ укропомъ, цѣльнымъ горошчатымъ перцемъ и цѣльными зернами горчицы, налить посоленую холодную водой, накрыть кружкомъ, наложить камнемъ и поставить въ погребъ.

14. Соленые лимоны.

Выбравъ хорошихъ лимоновъ, сколько потребно, вымыть ихъ, уложить въ банку; потомъ, сдѣлавъ обыкновенный разсолъ (полагая на ведро воды фунтъ соли), вскипятить его, остудить и облить имъ лимоны.

15. Соленые арбузы.

Для сего выбираютъ небольшіе и не-

спѣлые арбузы, которые должно перемыть, уложить въ чистую кадку и переклать ржаной соломой, продолжая такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока кадка наполнится; потомъ сверху накрыть соломой же. Между тѣмъ, разсоливъ колодезную воду, мѣшать ее, пока вода побѣлѣетъ, и этотъ рассоль вылить въ кадку на арбузы; наконецъ наложить кружокъ съ небольшимъ гнетомъ и поставить въ погребъ.

16. Соленая бѣлая слива.

Уложивъ отборную бѣлую сливу въ банку или въ боченокъ, перемѣшать ее съ небольшимъ количествомъ эстрагона и чабра, потомъ, смѣшавъ штофъ ренскаго уксуса съ 3 штофами воды, вскипятить, прибавить 4 фунта сахару, корицы и гвоздики по 3 золотника и нѣсколько лавроваго листу, все это уварить хорошенько, остудить и облить этимъ бѣлую сливу.

Примѣчаніе. Такимъ же точно образомъ можно солить какъ *владимірскія вишни*, такъ и разныя другія ягоды, какъ то: *бѣлый крыжовникъ, малину, смородину, виноградъ, барбарисъ, морошку* и проч.

17. Соленые грибы вообще.

Отваривъ ихъ въ водѣ, предварительно очистивши и перемывши, откидываютъ на рѣшето, чтобъ обсохли, а потомъ кладутъ въ чистую кадку, пересыпаютъ укропомъ, эстрагономъ, черно-смородиннымъ листомъ и, наливъ соленую водой, накладываютъ кружокъ съ гнетомъ.

Примѣчаніе. Такъ обыкновенно солятъ: волвянки, бѣлянки, подорѣшники и сырошки.

18. Соленые рыжики.

Выбравъ самыхъ мелкихъ рыжиковъ, перемыть ихъ, дать обтечь и уложить въ банку съ перцемъ, инберемъ и кореньями; потомъ, вскипятивъ уксусъ съ цѣльнымъ горошчатымъ перцемъ, кореньями и чеснокомъ, облить горячимъ рыжики, дать остынуть и накрыть кружкомъ съ гнетомъ.

19. Соленые рыжики отличнаго вкуса.

Отобравъ самыхъ мелкихъ рыжиковъ, перемываютъ ихъ, увариваютъ полчаса въ легко-посоленной водѣ и откинувъ на сито, даютъ отсыкнуть; потомъ, вливъ въ кастрюлю уксусу пополамъ съ водой, прибавляютъ туда по вкусу соли, немного лавроваго

листа, гвоздики, укропу и эстрагону и кипятить все это вмѣстѣ полчаса времени и даютъ остыть. За симъ, уложивъ рыжики въ стеклянныя банки, наливаютъ ихъ приготовленнымъ разсоломъ, а сверху нѣсколько прованскаго масла, завязываютъ банки крѣпче пузыремъ и ставятъ для храненія въ погребъ.

20. Соленые грузди.

Перебравъ и перемывъ свѣжіе грузди, даютъ имъ пребыть цѣлые сутки въ чистой водѣ; потомъ, откинувъ на рѣшето, ждутъ, пока отсыкнутъ. Между тѣмъ, приготовивъ чистую кадку, укладываютъ дно оной мелкимъ укропомъ и начинаютъ класть туда грузди такъ: сперва кладутъ на укропъ два слоя груздей, посыпаютъ солью, потомъ опять два слоя груздей и опять посыпаютъ солью, продолжая такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока кадка наполнится груздями; сверху укладываютъ укропомъ и накрывъ кружкомъ съ гнетомъ, ставятъ на нѣсколько сутокъ въ теплое мѣсто, а потомъ въ погребъ.

Примѣчаніе. Точно также солить большіе рыжики.

21. Обварные грибы.

Перебравъ и перемывъ бѣлые грибы, отвариваютъ ихъ въ соленой водѣ съ укропомъ и эстрагономъ и откидываютъ на рѣшето, чтобъ обсякли; потомъ, смѣшавъ уксусъ съ водой, прибавляютъ укропу, эстрагону, гвоздики, корицы, лаврового листа, горошчатого перцу и по вкусу соли, все это кипятятъ вмѣстѣ и даютъ остынуть. Уложивъ грибы въ стеклянныя банки, наливаютъ приготовленнымъ рассоломъ, закупориваютъ, завязываютъ пузыремъ и ставятъ въ погребъ.

Примѣчаніе. Такимъ образомъ приготовляются: *боровики, березовики, подосинники, масляники и опенки.*

22. Какъ солить разнаго рода рыбу.

Назначенную для соленія рыбу должно прежде разнять, по хрящамъ, кромѣ головы, вынуть визигу, а отнявъ голову, крылья, хвостъ и тешку, наръзать ее звѣньями и класть въ кадку, въ которой промыть въ трехъ водахъ (чтобы въ хрящахъ крови не было); потомъ, выложивъ рыбу на столъ, дать стечь съ нея водѣ, натирать звѣнья

солью и класть въ кадку, пересыпая слегка солью же. Наполнивъ кадку, накрыть рыбу сверху отнятыми крыльями и хвостами, наложить кружокъ съ гнетомъ и оставить такъ дня на два, пока рассоль выйдетъ на верхъ; потомъ, закупоривъ плотнѣе; поставить на погребѣ въ ледъ. Когда рассолу къ кадкѣ будетъ мало, то должно наполнять ее чрезъ просверленное въ верхнемъ днѣ отверстіе остуженною кипяченою колодезною водою съ солью, наблюдая всемѣрно, чтобы въ кадку отнюдь не попало сырой воды.

23. Какъ готовить духовую рыбу.

Назначенную для сего рыбу должно нарѣзать звѣньями, промыть хорошенько, положить въ кипятокъ и дать ей лежать въ немъ до тѣхъ поръ, пока отопрѣютъ позвонки, которые потомъ вынуть, перечистивъ звѣнья, и рыбу положить опять въ прежнюю воду, немного посолить и варить до спѣлости. За симъ, смѣшавъ ведро уксусу съ 6 фунтами меду, фунтомъ рыбьяго клея, полуфунтомъ перцу и такимъ же количествомъ разныхъ сухихъ душистыхъ

травъ (мяты, руты, базилики и проч.), все это положить въ рыбій отваръ и дать кипѣть, пока укипитъ хорошенько. Тогда, уложивъ рыбу въ кадку, налить приготовленнымъ горячимъ маринадомъ со всѣми спеціями, накрыть кружкомъ и поставить въ холодное мѣсто.

24. Какъ готовить балыки.

Лучшими балыками почитаются осетровые, а потому вырѣзываютъ у осетровъ толстыя мѣста изъ спины въ длину, которыя нарѣзываютъ, кладутъ въ корыто, пересыпаютъ смѣсью изъ соли съ селитрой (полагая на фунтъ соли 1 золотникъ селитры), накрываютъ, угнетаютъ камнемъ, а по прошествіи трехъ сутокъ перекадываютъ верхніе въ низъ и наоборотъ, и перетираютъ разсоломъ изъ-подъ балыка; послѣ того вынимаютъ, развѣшиваютъ на свободномъ воздухѣ, даютъ нѣсколько провянуть и коптятъ.

25. Какъ готовить икру.

Весною, когда рыба мечетъ икру, должно наловить окуней, щукъ, линея и тому подобныхъ рыбъ, выпотрошить и вынуть изъ

нихъ икру, съ которой сперва должно снять верхнюю перепонку. За симъ, вскипятить воды въ самоварѣ, положить икру на рѣшето, подъ коимъ поставить какую нибудь посудину для стека воды, и тогда, отвернувъ кранъ самовара, обдавать кипяткомъ икру слегка растирая ее ложкой. Когда икра сварится, должно немного посолить ее и остудить; остывшую класть въ стеклянныя банки, пересыпая солью, завязать пузыремъ и поставить на погребъ для хранения.

26. Какъ заготовлять въ прокъ дыни.

Разрѣзавъ дыни по рубцамъ въ куски, кожу съ нихъ очистить и покласть въ глубокое блюдо. Между тѣмъ взварить штофъ уксусу съ фунтомъ сахару, снимая пѣну, и горячій вылить на дыни, чтобы совершенно куски покрыло. Давъ постоять такимъ образомъ нѣсколько, уксусъ слить, вскипятить еще разъ; потомъ дыни скласть въ стеклянную банку, пересыпать корицей и гвоздикой, облить уксусомъ, банку завязать и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

27. Зеленые бобы заготавливать въ прокъ.

Скрошивъ стручья зеленыхъ турецкихъ бобовъ, на 6 оныхъ взять 2 горсти соли, положить въ какую нибудь посудину и мѣшать до тѣхъ поръ, пока они дадутъ изъ себя сокъ. Этотъ сокъ, обще съ бобами, сложить въ стеклянную банку и туго сгнестъ. Наполнивъ банку, накрыть ее чистою холстиной, наложить кружокъ съ гнетомъ, на блюдая, чтобы разсолъ стоялъ на ладонь выше бобовъ. Разсолъ сей надобно раза 2 или 3 перемѣнять и деревянный кружокъ вымывать на-чисто. Къ употребленію въ зиму должно бобы вымачивать и переполаскивать въ чистой водѣ.

28. Какъ коптить разную рыбу.

Назначенную для сего рыбу должно вымыть, разнять по спинѣ, вынуть потрохъ и немного посолить; потомъ, уложивъ на желѣзномъ листѣ драницъ, а на нихъ рыбу, предварительно намазавъ ее орѣховымъ или маковымъ масломъ и посыпавъ вѣстѣ истолченными и простѣянными: корицей, гвоздикой, перцемъ, кардамономъ и инберемъ—поставить въ печь на таганъ или на кир-

пичи. За симъ, свернувъ пучками солому съ можухой, класть по нейногу передъ рыбой въ челъ печи, зажечь, заслонку закрыть, а какъ солома потухнетъ, открыть. Такимъ образомъ продолжать поступать до тѣхъ поръ, пока рыба будетъ готова.

Примѣчаніе. Симъ способомъ коптятъ лещей, окуней, карасей, карпію и всякую другую рыбу, кромѣ корюшки, которую сначала очистивъ отъ кишокъ и перемывъ, должно посыпать солью со спеціями, обмазать орѣховымъ или маковымъ масломъ, перевалить ее въ немъ и потомъ уже раскладывать на желѣзномъ листѣ и коптить, какъ сказано.

29. Какъ заготавливать солонину.

Приготовивъ чистую и прочную кадку или другую какую-либо деревянную посуду, обсыпать дно ея солью; потомъ мясо убитой за нѣсколько до того дней скотины опускать въ холодную воду и мокрое класть въ кадку (ребрами вниз), посыпать солью съ селитрой и продолжать такъ поступать до тѣхъ поръ, пока уложишь кадку. За симъ, покрывъ мясо небольшимъ

гнетомъ, поставить его на двое сутокъ въ холодное мѣсто, а потомъ положить на мясо тяжелый гнетъ, и хранить въ холодномъ мѣстѣ, наблюдая притомъ, чтобы перемѣнять положеніе кусковъ мяса, т. е. верхніе перекладывать въ низъ, а нижніе въ верхъ, и чтобы мясо постоянно находилось въ рассолѣ.

Примѣчаніе. Для употребленія должно вынимать солонину не руками, а крючьями или вилами.

30. Свѣжепросольная солонина съ хмѣлемъ.

Сперва должно смѣшать 3 фунта соли съ 12 золотниками селитры, 5 золотниками корицы, такимъ же количествомъ гвоздики, 2 золотниками бардамону и небольшимъ мушкатнымъ орѣхомъ, истолокши въ ступкѣ все это вмѣстѣ; потомъ, взявъ потребное количество мякоти говяжьей отъ края, выбрать изъ нее всѣ кости и приготовленною смѣсью натирать каждый кусокъ мяса, класть въ чистую кадку, дно коей можно уложить лавровымъ листомъ и можжухой. Послѣ того, взявъ 6 золотниковъ хорошаго хмѣлю и небольшое количество лавроваго

листу, посыпать этимъ солонину, поставить кадку съ оною въ холодное мѣсто и если разсолу будетъ недостаточно, то долить кипяченою и остуженою водою, но чтобы мясо всегда находилось въ рассолѣ.

31. Заготовленіе солонины другимъ манеромъ.

Сперва должно приготовить рассолъ. Для сего на пудъ соли полагають $\frac{1}{4}$ фун. селитры, смѣшиваютъ вмѣстѣ, отдѣляютъ фунтовъ 5 этой смѣси и варятъ съ 2 фунтами воды; потомъ, приготовивъ чистую и прочную кадку, дно оной усыпають лавровымъ листомъ, перцемъ и можжевеловыми ягодами. Когда все будетъ готово, берутъ потребное количество говяжьей мякоти отъ края, выбираютъ всѣ кости, разрѣзають на куски и каждый кусокъ, обмакнувъ въ приготовленный рассолъ кладутъ въ кадку рядами, а каждый рядъ посыпають солью. Когда же такимъ образомъ кадка будетъ наполнена до половины, посыпають мясо опять лавровымъ листомъ, перцемъ и можжевеловыми ягодами и дополняютъ кадку также, какъ сказано; а дополнивъ, опять

пересыпаютъ тѣми же веществами, накрываютъ деревяннымъ кругомъ и нагнетаютъ тяжелымъ камнемъ.

32. Способъ, какъ лѣтомъ солить въ землѣ солонину.

Для сего, избравъ приличное мѣсто, должно вырыть въ землѣ яму по величинѣ кадки; потомъ, взявъ потребное количество говядины, отруби кости, разруби ее на части, мочи ихъ въ водѣ три часа и соли, какъ показано подъ № 30, а послѣ того наложи сверху кружокъ съ камнемъ и оставь на сутки, пока разсолъ выйдетъ наружу (иначе же подлей остылою кипяченою водой), накрой чистой рогожкой, завяжи веревкой и поставь въ вырытую яму, которой бы вершина была на $\frac{1}{4}$ аршина сверхъ кадки. Яму накрой широкою доской съ тяжелымъ камнемъ, наблюдая, чтобы въ кадку не проникла дождевая вода. Такимъ образомъ дай кадкѣ стоять въ ямѣ 10 дней, а по прошествіи оныхъ вынувъ ее оттуда, поставь на ледъ; въ недостаткѣ льду можетъ кадка оставаться въ ямѣ, только бы не было на кадкѣ земли.

33. Какъ солить ветчину.

Уложивъ въ чистую кадку окорока съ лопатками, пересыпать ихъ солью съ селитрой (полагая на пудъ соли $\frac{1}{4}$ фун. селитры), накрыть деревяннымъ кругомъ съ тяжелымъ камнемъ и чрезъ три дня переложить верхніе окорока внизъ, а нижніе вверхъ. Когда ветчина такимъ образомъ обсолится, вынуть, оскрестъ окорока и повѣсить ихъ на свободный воздухъ.

34. Какъ солить духовую ветчину.

Для сего берутъ на пудъ мяса 4 фун. соли и 14 золотниковъ селитры, смѣшиваютъ съ толчеными и просѣянными: 3 золотниками корицы, 2 золотниками гвоздики и такимъ же количествомъ перцу; потомъ, очистивъ хорошенько свиные окорока, натираютъ ихъ приготовленнымъ составомъ и кладутъ въ чистую кадку, уторы коей замазываютъ ржанымъ тѣстомъ, и ставятъ въ холодномъ мѣстѣ на 12 дней; а по прошествіи оныхъ окорока вынимаютъ, вновь натираютъ упомянутымъ составомъ и опять оставляютъ въ прежнемъ мѣстѣ на 6 дней. Послѣ того, вскипятить чистой воды съ 2

золотниками лавроваго листу, небольшимъ количествомъ спецій и съ солью по пропорціи, охлаждають ее и заливають ею окорока и оставляють въ рассолѣ на 12 дней, послѣ чего окорока вынимають изъ рассола, очищаютъ и вывѣшиваютъ на морозъ, либо коптятъ ихъ, или оставляють провѣсными.

Примѣчаніе. Чтобы рассолъ сдѣлался алымъ, то должно къ окорокамъ положить изрѣзанную сырую говяжью печенку. Въ половинѣ мая мѣсяца окорока въ кадкѣ ставятъ на погребъ, но не на ледъ, а въ исходѣ сентября опять вывѣшиваютъ на воздухъ.

35. Какъ готовить гусиные полотки.

Распластавъ гусей на двое по спинѣ и сдѣлавъ ихъ плоскими, клади въ рассолъ, показанный подъ № 30, одинъ на другаго, такъ, чтобъ они всѣ были въ рассолѣ, и оставь ихъ въ немъ 12 дней, а по прошествіи оныхъ вынь, дай стечь рассолу, оправь и повѣсь на морозъ, чтобы вымерзли.

36. Гусиные и утиные полотки простымъ манеромъ.

Распластавъ гусей или утокъ по спинѣ на двое, просолить ихъ, а вынувъ изъ соли, повѣсить на свободный воздухъ, чтобъ они нѣсколько проявились.

Примѣчаніе. Если кому угодно, эти полотки можно коптить.

37. Копченые гуси.

Распластавъ гусей по спинѣ на-двое, вынуть всѣ косточки, а мясо посыпать круто солью съ селитрой, раскатать покрѣпче вдоль, обвязать веревочкой, положить въ какую-либо деревянную посудину, обсыпать опять селитрой съ солью, наложить на нихъ кругъ съ гнетомъ и оставить такъ на 6 дней; а по прошествіи оныхъ вынуть, обсыпать мукой и повѣсить на 10 или на 12 дней въ дымъ.

38. Соленые говяжьи языки.

Вымочивъ въ холодной водѣ три раза говяжьи языки, должно перемыть ихъ, очистить съ нихъ ножомъ слизь, горло при

нихъ разрѣзать и натирать солью и духами точно такъ какъ солонину (см. № 30).

Примѣчаніе. Эти языки, кому угодно, можно коптить.

39. Провѣсные языки.

Посоливъ говяжьи языки, накрыть ихъ кружкомъ съ камнемъ и поставить на трои сутокъ въ прохладномъ мѣстѣ; потомъ, сдѣлавъ легкій разсолъ, вскипятить и горячимъ облить ихъ.

40. Гуси въ уксусѣ.

Распластавъ потребное количество гусей по спинѣ на-двое, налить на нихъ уксусъ, посолить, хорошенько уварить и выложить въ чистую посудину. Черезъ сутки выливъ уксусъ, прибавить къ нему перцу, лавроваго листу и гвоздики, вскипятить, налить горячимъ на гусей и хранить въ погребѣ для употребленія.

ОТДѢЛЕНИЕ IX.

СПОСОБЫ РАЗНАТО РОДА СУШЕНЬЯ.

1. Сушеные стручья.

Выбравъ самыхъ молоденькихъ стручьевъ, обмыть ихъ, вычистить, разломать на кусочки, вскипятить нѣсколько разъ въ кипящей водѣ и, откинувъ на рѣшето, дать отсыкнуть; потомъ не совсѣмъ еще остылые поставить въ теплую печь, въ которой до того пеклись хлѣбы и сушить тамъ, не переставая чаще мѣшать. Послѣ того выкладывать ихъ въ бумажныя коробки и хранить въ сухомъ и тепломъ мѣстѣ.

Примѣчаніе. Точно также заготавливаются сушеные турецкіе бобы.

2. Сушенныя ягоды.

Сушатъ просто въ печкѣ и на солнцѣ. Такъ сушатъ: малину, чернику, смородину, клубнику, землянику и прочія.

Примѣчаніе. Онѣ употребляются въ компоты и для начинокъ въ пироги.

3. Сушеные плоды.

Груши и *бергамоты*, перебравъ, кладутъ на противни или въ выметеной печи на разосланную солому на ночь въ самый легкій духъ, и если не высохнутъ за одинъ разъ, сушеніе повторяется. *Яблоки* первоначально облупливаются, разрѣзываются на двое и очищаются отъ сѣмечекъ. — *Вишни* и *сливы* освобождаются отъ косточекъ и лучше сушатся на солнцѣ, а до половины высохшія досушиваются въ печи.

4. Порошокъ изъ шампиньоновъ.

Вычистивъ и вымывъ свѣжіе шампиньоны, должно откинуть ихъ на рѣшето, чтобы отсекли, и разложивъ ихъ на желѣзномъ листѣ или на бумагѣ, поставить въ печку въ вольный духъ, пока совершенно засохнутъ. — Тогда, истолокши ихъ въ ступкѣ, прибавя къ нимъ сухой толченой гвозди-

ки, выложить въ стеклянную банку, которую должно завязать плотнѣе и хранить въ сухомъ и тепломъ мѣстѣ.

5. Сушеные грибы.

Срѣзавъ корешки съ землею, обтереть ихъ чистою тряпкой, но не мыть въ водѣ, разрѣзать большіе на-двое или на четверо и, нанизавъ на нитку, сушить на сквозномъ воздухѣ.

ОТДѢЛЕНІЕ X.

КОНДИТЕРСКІЯ ПРИГОТОВЛЕНІЯ.

ГЛАВА I.

ВАРЕНЬЯ.

1. Вишневое варенье.

Взявъ желаемое количество вишенъ, на каждый фунтъ оныхъ клади сахару $1\frac{1}{4}$ фунта, свари изъ него сиропъ, положи туда вишни, поставь на канфорку, кипяти, снимая чаще пѣну; потомъ составъ съ канфорки, покачай тазикъ и дай нѣсколько постоять. Послѣ того опять поставь на канфорку, кипяти, снимай чаще пѣну, опятьними, дай постоять болѣе и наконецъ, поставивъ вновь на канфорку, кипяти до готовности.

Примѣчаніе. Нѣкоторые предварительно очищаютъ изъ вишенъ косточки,—что еще лучше.

2. Варенье изъ крыжовника.

Для сего преимущественно употребляютъ бѣлый англійскій крыжовникъ. Вычистивъ изъ него сѣмечки, положи его въ тазикъ, налей кипяткомъ крыжовникъ, мѣшай, чтобы равнѣе доходилъ и когда онъ смягчится, откинь на рѣшето и положи въ холодную воду, въ которую накладываешь льду и оставь въ ней до другого дня для окрѣплости; потомъ изъ $1\frac{1}{8}$ фунта свари жиденькій сиропъ, откинь крыжовникъ на рѣшето, чтобы отсякъ отъ воды, положи его въ приготовленный сиропъ, пересыпь горстью мелко-толченаго сахара, подогрей какъ парное молоко, положи въ тазикъ, опять пересыпь сахаромъ и оставь на-двое сутокъ; послѣ того выложи въ тазикъ, пересыпь сахаромъ, подогрей и снявъ съ огня, покачивай пока остынетъ. Наконецъ, подогревъ до трехъ разъ, пересыпь сахаромъ, покачивай тазикъ болѣе и кипяти до готовности.

Примѣчаніе. Для пересыпки крыжовника сахаромъ употребляется сахару $1\frac{1}{8}$ фунта, количество, равное употребляемому для сиропа, такъ что на все варенье выходитъ сахару $2\frac{1}{4}$ фунта.

3. Варенье изъ айвы.

Очистивъ айвы, нарѣзать кусочками, очистить отъ сѣмечекъ, варить въ водѣ полчаса времени и откинуть на сито; потомъ, приготовить сиропъ изъ 1 фунта сахару съ 2 чайными чашками воды; во время кипѣнія онаго положить айвы и варить до тѣхъ поръ, пока онѣ хорошо уварятся и сдѣлаются прозрачными.

Примѣчаніе. Айвы суть плоды, привозимые изъ Крыма и Константинополя, имѣющіе видъ грушъ, только гораздо оныхъ крупнѣе.

4. Малиновое варенье.

На три стакана отборной малины должно класть двойное количество, т. е. 6 стакановъ мелкаго сахару; сахаръ этотъ смачиваютъ полустаканомъ смородиннаго сока и, при безпрестанномъ размѣшиваніи, увариваютъ до густоты сиропа. — Потомъ

въ сиропъ подсыпаютъ малину, даютъ два раза вскипѣть, снимая чаще пѣну, снимаютъ съ канфорки, кладутъ въ банку и, прокипятивъ сокъ изъ-подъ нихъ снова, наливаютъ въ банку на ягоды.

5. Барбарисовое варенье.

Приготовивъ сиропъ изъ 1 фунта сахару и двухъ чайныхъ чашекъ воды, очистить барбарисъ отъ сѣмечекъ и въ кипячій сиропъ положить его двѣ чайныя чашки и варить до готовности; а тогда, выливъ изъ тазика въ какую-нибудь посудину, остудить и выложить въ банки.

6. Варенье изъ морошки.

Перебравъ 2 фунта спѣлой морошки, положи въ тазикъ 3 фунта мелкаго сахару, подлей воды, поставь на канфорку и, во время кипѣнія, клади морошку въ сиропъ, вскипяти какъ можно легче, отставь, дай постоять; потомъ опять вскипяти и отставь, пѣну сними, сѣмечки выбери проволочною ситкой и кипяти такъ, чтобы варенье тянулось толстой ниткой.

7. Клубничное варенье.

Взявъ перебранной клубники 4 фунта, а сахару 5 фунтовъ, свари сиропъ, положи въ него клубнику, дай вскипѣть на легкомъ огнѣ, сними, допусти постоять; потомъ вновь вскипяти, счисти пѣну, съмячки выбери ситкой, поставь еще разъ на канфорку и кипяти до спѣлости.

ГЛАВА II.

СОКИ, СЫРОПЫ, ПАСТИЛЫ.

1. Густой малиновый сокъ.

На штофъ малины кладутъ штофъ мелкаго сахару; кипятятъ вмѣстѣ, снимая чаще пѣну, и увариваютъ до густоты.

2. Яблочный сокъ.

Сваривъ облупленныхъ и изрѣзанныхъ кусочками полсотни кислыхъ яблокъ съ двумя штофами воды, процѣдить сокъ сквозь чистую салфетку медленно. Вскипятить $1\frac{1}{2}$ штофа сего сока и снявъ съ него пѣну, прибавить 2 фунта мелкаго сахару и продолжать кипятить, пока сгустится.

3. Можжевеловый сокъ.

Промывъ потребное количество спѣлыхъ можжевеловыхъ ягодъ, раздавить ихъ ложкою и выжать сквозь чистую салфетку. Этотъ сокъ медленно процѣдить сквозь шерстяную цѣдилку и, смѣшавъ 3 стакана сего сока съ 2 стаканами сахару, кипятить, часто снимая пѣну, пока уварится до густоты.

4. Самый легкій способъ дѣлать сиропы.

Онъ состоитъ въ томъ, чтобы во всякую ароматическую воду, какъ-то: розовую, померанцовую и проч. класть сахаръ, въсомъ вдвое болѣе противъ воды, не ставя на огонь; а когда сахаръ распустится, процѣдить сквозь неклееную бумагу или сквозь чистое бѣлое сукно и слить въ бутылки.

5. Сиропъ изъ смородины.

Возьмите на вѣсъ четыре части смородины, одну часть вишень и одну часть малины; обдерните смородину съ вѣтокъ, выньте изъ вишень косточки; раздавите всѣ эти ягоды, выжмите изъ нихъ сокъ и слейте въ глиняную посуду на 24 часа,

чтобы устоялось. По прошествіи сего времени сокъ долженъ сгустѣть такъ, что его почти можно рѣзать. Пропустите этотъ сокъ сквозь неклееную бумагу или сквозь чистое бѣлое сукно. За симъ положите въ кастрюлю сахару навѣсъ вдвое болѣе противъ сока (наприм. на 1 фунтъ сока 2 фунта сахару); эту кастрюлю поставьте въ другую большую кастрюлю съ водой (*Марину баню*) и всѣ вмѣстѣ на огонь, гдѣ держите до тѣхъ поръ только, пока сахаръ распустится, тогда снимите съ огня, остудите и слейте въ бутылки.

Примѣчаніе. Этотъ сиропъ сохраняетъ всю свѣжесть ягоды.

6. Сиропъ изъ фіялокъ и другихъ цвѣтовъ.

Возьмите свѣжихъ фіялковыхъ общипанныхъ лепестковъ полфунта, кипячей воды одинъ фунтъ и сахару 2 фунта. Промойте фіялки въ тепловатой водѣ, тотчасъ выньте и сбросьте на сито: когда обсохнутъ, соедините ихъ съ вышеозначенною пропорціею кипячей воды и поставьте въ *Мариную баню* (т. е. въ кастрюлю съ водою) на 12 часовъ. По прошествіи этого времени,

прожмите крѣпко этотъ сокъ сквозь хол-
стину. Выжавъ сокъ, дайте ему отстояться
на нѣсколько часовъ; потомъ осторожно
слейте въ кастрюлю, прибавьте сахару и
снова поставьте въ *Маринну баню*, пока са-
харъ распустится; тогда остудите и слейте
въ бутылки.

Примѣчаніе. Садовая фіялка лучше идетъ
въ дѣло, нежели дикая. Этимъ способомъ
можно дѣлать сиропы изъ всѣхъ души-
стыхъ цвѣтовъ: *гвоздикъ, ландышей, розо-
новъ*, если угодно изъ *мяты*; но одна толь-
ко фіялка требуетъ предварительной про-
мывки.

7. Коломенская пастила.

Для сего должно испечь потребное ко-
личество зрѣлыхъ кислыхъ яблоковъ, про-
тереть сквозь сито, положить по вкусу са-
хару, сбивать съ сахаромъ до тѣхъ поръ,
пока тѣсто побѣлѣетъ и сдѣлается какъ
пѣна; тогда разлить въ небольшіе неглу-
бокіе ящички и поставить часа на два въ
печь въ вольный духъ. Потомъ, вынувъ
изъ печи, налить еще слой, посыпать мел-
ко-истолченнымъ и просѣяннымъ сахаромъ
и поставить опять въ печь. Если кому

угодно сдѣлать пастилу пышною, то должно взбить яичныхъ бѣлковъ въ пѣну, положить въ яблочное тѣсто, размѣшать и взбить еще вмѣстѣ съ бѣлками.

8. Пастила изъ малины.

Должно насыпать въ горшокъ свѣжей малины, поставить въ печь и дать упрѣть; потомъ растереть мутовкой и процѣдить сквозь сито. Послѣ того потолочь въ половину противъ малины, перемѣшать хорошенько, разлить на доски и сушить. Если пастила съ одного разу не высохнетъ, поставить ее въ печь въ другой разъ и повторять это до тѣхъ поръ, пока она поспѣетъ.

ГЛАВА III.

КАРАМЕЛЬ, ЖЕЛЕ, ЦУКАТЫ, МАРМЕЛАДЫ.

1. Какъ дѣлать карамель?

Взявъ сахару 1 фунтъ, положи въ кастрюлю, налей воды, вари на канфоркѣ и опробуй въ холодной водѣ: если въ рукѣ рассыпается, то это признакъ, что карамель готовъ; потомъ выливай на гладкую плиту и назначъ ножомъ какъ должно быть штукамъ; когда застынетъ, ломай и завертывай въ бумажки, а если малиновыя, то приготовь малиноваго сиропу двѣ столовыхъ ложки, а бакану ползолотника: когда будетъ поспѣвать карамель, тогда и клади въ него сиропъ, растирая баканъ съ этимъ сиропомъ.

2. Желе ягодное.

Желе можно варить изъ всякихъ ягодъ, а потому, обобравъ ягоды съ вѣтокъ, вымыть ихъ, наложить половину тазика, налить чистою водою и варить до тѣхъ поръ, пока ягоды совершенно выварятся: тогда процѣдить сквозь чистую салфетку и дать стоять цѣлые сутки въ прохладномъ мѣстѣ, а по прошествіи сего времени слить этотъ морсъ. На два стакана такого морса кладется стаканъ мелко истолченаго сахару, кипятятъ, снимая чаще пѣну, около двухъ часовъ времени. Снявъ съ огня, вылить желе въ фаянсовую посуду или банку, завязать и поставить въ сухомъ погребѣ, Желе скоро застываетъ.

Примѣчаніе. Такимъ образомъ приготовляется желе изъ клубники, земляники, малины, смородины, морошки, рябины, крыжовника и другихъ ягодъ.

3. Померанцовый мармеладъ.

Вымывъ и взвѣсивъ свѣжіе померанцы, должно брать столько сахару, сколько въ нихъ окажется вѣсу; потомъ, соскобливъ съ померанцевъ корку, разрѣзать ихъ, вы-

жать сокъ и варить ихъ въ водѣ до тѣхъ поръ, пока сдѣлаются мягки, а тогда, вынувъ ихъ изъ воды, выжать оную и разрѣзать померанцы вдоль. Между тѣмъ приготовить сахарный сиропъ, подлить къ нему померанцоваго соку, подсыпать стертую корку и варить все это дотолѣ, пока кусочки сдѣлаются прозрачными.

4. Какъ варить арбузный цукать?

Для приготовления сего цуката берется арбузной корки 1 фунтъ и сахару 2 фунта. Изрѣзавъ арбузъ на части, должно вычистить среднюю мякоть, а верхнюю зеленую кожу очистить, положить въ тазикъ, поставить на канфорку и обварить до мягкости; потомъ, выложивъ ее въ холодную воду, сварить сахарный сиропъ и въ этомъ сиропѣ вскипятить хорошенько арбузные корки, которымъ дать стоять два дня въ каменномъ тазѣ. Послѣ того, выложивъ ихъ снова въ тазикъ, прибавить сахару, вскипятить, отставить, снять пѣну и дать стоять полчаса; за симъ еще вскипятить, опять выложить въ каменный тазъ и дать стоять въ каменномъ тазѣ два дня; нако-

нецъ, вновь выложить въ тазикъ, прокипятить хорошенько, посушить, выбрать на рѣшето, поставить въ теплое мѣсто, чтобы высохъ цукать, а тогда пересыпъ его сахаромъ; остальные же въ сиропѣ кипятить до тѣхъ поръ, пока сиропъ будетъ тянуться толстою ниткой, и тогда должно выложить ихъ въ банку.

5. Цукаты изъ огурцовъ.

Очистивъ съ старыхъ желтыхъ огурцовъ кожу, разрѣзать ихъ, вычистить сѣмячки и положить на трое сутокъ въ известковую воду. По прошествіи сего времени, вынуть ихъ, хорошенько вымыть въ теплой водѣ, опустить потомъ въ холодную воду и дать лежать имъ въ оной часовъ шесть. Вынувъ изъ воды, обсушить, положить въ жидкій сиропъ, варить въ немъ часа два и оставить въ сиропѣ на цѣлыя сутки. Наконецъ сдѣлать сиропъ, полагая на фунтъ сахару три чайныя чашки воды, кипятить полчаса, снять до-чиста пѣну, переложить въ этотъ сиропъ огурцы и варить въ немъ до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются прозрачны. Напослѣдокъ, когда

остынуть, должно ихъ выложить на сито, чтобы стекъ съ нихъ сиропъ. За сиромъ, посыпавъ фаянсовое или какое-либо другое каменное блюдо мелко-толченымъ сахаромъ, положить на него огурцы и засушить ихъ въ печи.

6. Мармеладъ вишенный.

Возьми самыхъ спѣлыхъ вишенъ и выбери изъ нихъ косточки. Потомъ свари сиропъ и положи въ него вишни, которыя какъ скоро сварятся, разложи полученный отъ нихъ мармеладъ въ банки. Въ семь случаѣ на каждый фунтъ вишенъ потребно полфунта сахару.

7. Мармеладъ абрикосный.

Возьми спѣлыхъ абрикосовъ, вскрой ихъ, вынь косточки и изрѣжь въ кусочки; потомъ на дно фаянсовой посуды насыпь слой мелкаго чистаго сахару, на него положи слой абрикосовъ, на абрикосы опять слой сахару и продолжай такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока наполнится вся посуда. Тогда отнеси ее на ночь въ погребъ. На другой же день положи абрикосы въ кондитерскій тазикъ и

поставь на огонь; когда они сварятся, разложи въ банки. Здѣсь на фунтъ абрикосовъ потребно полфунта сахару, присовокупляя въ то число и миндаины изъ косточекъ.

Примѣчаніе. Точно также готовится и *марлеладъ сливный*, т. е. изъ спѣлыхъ сливъ, съ тою только разницею, что здѣсь на фунтъ сливъ нужно брать двѣ трети фунта сахару.

ОТДѢЛЕНИЕ XI.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ РАЗНАГО РОДА УКСУСА.

1. Красный уксусъ.

Наливъ въ боченокъ сколько потребно ведръ пивнаго сусла, положи въ него кусокъ булки, обмоченной дрожжами и поставь въ теплое мѣсто; потомъ дня черезъ два подбавь туда же брусники по чайной чашкѣ на каждое ведро, а недѣли черезъ двѣ процѣди жидкость сквозь суконную цѣдилку и поставь въ печь въ глиняныхъ кувшинахъ, вечеромъ же вынь, дай остыть, разлей въ бутылки и поставь въ погребъ.

2. Бѣлый уксусъ.

Вливъ въ боченокъ ведро воды, прилей къ ней штофъ пѣннаго вина, положи 3 фунта меду, 1 фунтъ изюму, одинъ золот-

никъ кремортартару и кусокъ теплаго калача или бѣлаго хлѣба, обмоченнаго въ дрожжи; потомъ, заложивъ отверстіе боченка тонкою холстиной или кисеею, прикрѣпленную къ боченку ржанымъ тѣстомъ, поставь боченокъ въ теплое мѣсто. Чрезъ три мѣсяца готовый уксусъ можно слить, а въ боченокъ налить опять ведро воды, прибавить меду, изюму и кремортартору, отъ чего выйдетъ опять такой же уксусъ.

3. Эстрагонный уксусъ.

Очистивъ эстрагонъ отъ стеблей, положи его въ какую-нибудь посудину, налей хорошимъ (бѣлымъ) уксусомъ, прибавь по 8 золотниковъ виннаго спирта на каждый штофъ уксуса, поставь въ теплое мѣсто, а по прошествіи 15 дней процѣди и разлей въ бутылки.

4. Уксусъ бузиновый.

Взявъ потребное количество бузинонаго цвѣта, оборвавъ у него стебельки и высушивъ на солнцѣ, положи на 15 дней настаиваться въ хорошемъ уксусѣ, а послѣ процѣди и слей въ бутылки.

5. Розовый уксусъ.

Наливъ потребное количество сухихъ розовыхъ цвѣтовъ бѣлымъ уксусомъ, дай настаиваться 8 или 10 дней; потомъ слей и процѣди.

6. Уксусъ для салата.

Взявъ по 24 золотника эстрагону, чабру, парею, бедрецу, по горсти верхушекъ пчельной травы и мяты, высуши все на солнцѣ, или сухихъ, истолки и всыпь въ посудину настаиваться въ трехъ штофахъ лучшаго бѣлаго уксуса; по прошествіи двухъ недѣль слей жидкость съ подонковъ, выжми самыя подонки и разлей въ бутылки.

7. Уксусъ четырехъ разбойниковъ.

Возьми большой и малой полыни, розмарину, шалфею, перечной и кудрявой мяты, руты, пчельной травы, чабру (не совершенно высушенныхъ) и сухаго лаванднаго цвѣта — каждого по 8 золотниковъ; чесноку, корицы, гвоздики, мушкатнаго орѣха, ирнаго корня — каждого по 2 золотника. Изруби травы, истолки пряности, а

чеснокъ изрѣжь въ тонкіе ломтики; потомъ положи все это на мѣсяцъ настаиваться въ 2 штофахъ бѣлаго уксуса, а по прошествіи сего времени слей жидкость съ подонковъ, выжми самые подонки и процѣди сквозь неклееную бумагу. Напоследокъ прибавь къ этому уксусу 4 золотника распущенной въ винномъ спиртѣ камфоры и разлей въ бутылки.

8. Благовонный уксусъ для туалета.

Этотъ уксусъ можетъ быть лавандный, розмаринный и т. п. Для сего надлежитъ взять сухихъ цвѣтовъ отъ сихъ или подобныхъ имъ ароматическихъ цвѣтовъ по полуфунту на каждые два штофа хорошаго бѣлаго уксуса; дать имъ настаиваться недѣлю, выжать подонки и процѣдить.

9. Сухой уксусъ для дорожныхъ.

Высыпавъ полфунта кремортартору на глубокую тарелку, налить полную хорошую ренскимъ уксусомъ и поставь на печь или на солнце; когда высохнетъ, опять налить уксусомъ, повторяя такимъ образомъ 12 разъ. Въ послѣдній разъ собери порошокъ съ тарелки, положи въ

стеклянную посуду и храни въ сухомъ мѣстѣ.

Примѣчаніе. Для полученія уксуса, стоитъ только уксусный порошокъ развести тепловатою водою.

ОТДѢЛЕНІЕ XII.

РАЗЛИЧНЫЯ ПРИГОТОВЛЕНІЯ.

ГЛАВА I.

МОЛОКО, СЫРЪ, МАСЛО, ПАСХА.

1. Какъ дѣлать мацунъ или кислое молоко.

Изъ трехъ кувшиновъ молока должно вскипятить половину и потомъ смѣшать его съ некипяченымъ молокомъ, которое сдѣлается какъ парное. Въ это молоко прибавивъ 1 фунтъ сметаны, размѣшать хорошенько, вылить въ муравленный горшокъ, поставить въ теплое мѣсто и употреблять.

2. Сыръ изъ свинины (зийдъ).

Возьми хорошо очищенную свиную го-

гову, выбери изъ нея на-чисто всѣ кости, оставя одно мясо съ саломъ; изрѣжь это мясо тонкими полосками, сало особо, такимъ же образомъ изрѣжь и уши; приправь съ обѣихъ сторонъ солью, крупнымъ перцемъ, тминомъ, лавровымъ листомъ, 6 головками гвоздики, 2 щепотьми кишнецу, половиною мушкатнаго орѣха,— все это скроши очень мелко; потомъ прибавь 2 зубка чесноку, 4 луковки мелко искрошенныхъ, и полгорсти зелени петрушки. Взявъ кожу, слупленную съ свиной головы, положи ее въ кастрюлю, въ которую укладывай полоски мяса, смачивая понемногу уксуsomъ, съ прибавленіемъ нѣсколькихъ ломтиковъ ветчины и посыпая зеленью петрушки; такимъ же образомъ уклади слоями все приготовленное, зашей кожу, сильно сдавливая, обверни холстиною и стяни нитками. Этотъ сыръ положи въ горшокъ, величиною въ его мѣру и вари часовъ 6 или 7 въ скоромномъ бульонѣ, съ бутылкою бѣлаго винограднаго вина, лукомъ, поваренными кореньями, тминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ, зубкомъ чесноку, солью и съ перцемъ.

Когда сварится, дай отсыкнуть и положи въ какую-нибудь круглую посудину, пространствомъ точно по величинѣ сыра, наложь дощечку и тяжелый гнетъ, чтобы сыръ слегся и принялъ форму какую вамъ угодно, и держи подъ гнетомъ до тѣхъ поръ, пока остынетъ.

3. Картофельный сыръ.

Сваривъ бѣлый крупный картофель, очисти его и истолки въ ступкѣ; потомъ на 5 фунтовъ картофельной мякоти налей штофъ свернушагося молока и по вкусу соли, размѣси все это хорошенько вмѣстѣ, покрой чистою холстиной съ доскою и чрезъ 5 или 6 дней размѣси опять. После того переложь сыръ въ салфетку, чтобы совершенно обтекъ и тогда суши его 6 недѣль въ тѣни.

Примѣчаніе. Чѣмъ долѣе лежитъ этотъ сыръ, тѣмъ дѣлается лучше, можетъ быть сохраняемъ нѣсколько лѣтъ, не подвергается заведенію червей и имѣетъ превосходный вкусъ.

4. Какъ дѣлать сливочное масло.

Снявъ сливки, влить ихъ въ штофъ, зат-

кнуть и безпрестанно взбивать; когда же собьется, то постепенно вытряхивать его изъ штофа въ холодную воду, въ которой перемыть, слегка посолить, положить въ каменную посудину, накрыть чистою холстиной, сверху налить немного холодной воды и поставить въ погребъ.

Примѣчаніе. Этому маслу, отжимая и сжимая можно давать различную форму для подачи къ употребленію. Изъ него же дѣлаютъ барашковъ къ пасхѣ.

5. Какъ дѣлать пасху.

Отжавъ покрѣпче въ салфеткѣ творогу 10 фунтовъ, протри его ложкою сквозь чашечное рѣшето въ чашку; потомъ, положи въ кастрюлю 1½ фунта свѣжаго коровьяго масла, 2 фунта свѣжей сметаны, выпусти туда же 6 свѣжихъ куриныхъ яицъ, поставь на огонь, мѣшай безпрестанно, а когда все хорошо прокипитъ, выложи въ чашку съ творогомъ, съ которымъ хорошенько вымѣшай. Послѣ того, прибавь туда жъ 2 сырыхъ яйца и 6 золотниковъ соли, все это смѣшай. Затѣмъ, взявъ чистую салфетку, помочи ее водою и раз-

стели въ формѣ (*пасочницѣ*), стараясь, чтобы бока этой формы были гладки; тогда выложи всю приготовленную массу въ салфетку, которою закрой и форму, наложи четвероугольную деревянную крышку, а сверху оной какой-либо гнетъ и дай стоять въ холодномъ мѣстѣ полсутокъ и болѣе, чтобы пасха крѣпче застыла и наконецъ выложи ее на блюдо.

Примѣчаніе. Къ пасхѣ дѣлаютъ нѣкоторые изъ сливочнаго масла стоячаго барашка; а нѣкоторые около этого барашка дѣлаютъ по сторонамъ еще четырехъ лежащихъ, менѣе перваго.

6. Сыръ изъ мозговъ.

Разваривъ бычачью голову, снять съ нее мякоть, наръзать ее на маленькіе кусочки, прибавъ 2 изръзанныя и поджаренныя луковицы, перцу, мушкатнаго орѣха и соли; все это перемѣшавъ вмѣстѣ, прокипятить въ кастрюлѣ съ бульономъ говяжьимъ, вылить въ форму и остудить.

ГЛАВА II.

КОЛБАСЫ, СОСИСКИ.

1. Обыкновенныя колбасы.

Взявъ 15 фунтовъ свѣжей свинины, 10 фунтовъ мелко-накрошеннаго шпика или ветчиннаго сала, немного толченаго перцу, для вкуса соли и 5 штофовъ холодной воды, вымѣсивъ все это хорошенько и оставить на цѣлую ночь. Между тѣмъ слегка обдавъ кипяткомъ кишки свиныя, вычистить ихъ и начинить приготовленною смѣсью на другой уже день, завязать, сварить въ водѣ и хранить для употребленія.

2. Бѣлыя колбасы.

Обжаривъ и изрубивъ мелко мясо рябчиковъ, истолки его въ ступкѣ, прибавь

перцу, соли, мякиша бѣлаго хлѣба, намо-
ченного въ слизкахъ, вмѣстѣ съ яичными
желтками; перемѣшавъ все это хорошень-
ко вмѣстѣ, начини этою массой свиныя
кишки, перевяжи ниткой, обвари въ ки-
пяткѣ и жарь на сковородѣ.

4. Кровяныя колбасы.

Для сего должно сварить свиную пе-
ченку, изрубить ее какъ можно мельче,
прибавить туда же третью часть мелко-
изрубленного шнику, смѣшать съ кровью,
приправить небольшимъ количествомъ тол-
ченого перцу; все это вымѣсить хорошень-
ко, начинить чищенные свиныя кишки и
обварить въ кипяткѣ.

Примѣчаніе. При подачѣ можно обжа-
рить на сковородѣ въ маслѣ.

4. Кровяныя колбасы другимъ манеромъ.

Обжаря мясо рябчиковъ, изруби его
мельче, присоли, прибавь перцу, тертаго
бѣлаго хлѣба, наръзаннаго небольшими су-
хариками шпику, сливокъ, мелкаго труфе-
лю и по пропорціи телячьей крови; все
это, вымѣсивъ хорошенько, выливай въ

свинныя чищенныя кишки, перевяжи ихъ ниткой, обвари въ кипяткѣ, и обжарь на сковородѣ.

5. Колбасы изъ телячьяго мяса.

Обрѣзавъ съ костей мякоть задней четверти телятины и вырѣзавъ изъ нея всѣ жилки и перепонки, возьми сала отъ почекъ (а въ недостаткѣ почечнаго—говяжьего), изрѣжь кусочками все это и мелко изруби; потомъ, прибавя туда же нѣсколько горстей тертаго бѣлаго хлѣба, 3 или 4 свѣжихъ яйца, нѣсколько кислыхъ сливокъ и соли, все это опять хорошенько изрубить или истолочь, приправить немного толченымъ перцемъ и чинить этою смѣсью кишки; наконецъ сварить въ простой соленой водѣ.

6. Рисовыя колбасы.

Сваривъ въ молоко рисъ, прибавить къ нему нѣсколько сырыхъ яицъ, коринки мелкой и немного сахара; все это перемѣшавъ хорошенько, начинить кишки, сварить ихъ въ водѣ и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

7. Копченыя колбасы.

Взявъ 16 фунтовъ свѣжей свинины, 3 фунта говяжьей мякоти, 5 фунтовъ шпикъ, 24 золотника соли, 9 золотниковъ мелко-истолченаго перцу, 12 золотниковъ селитры; все это изрубить какъ можно мельче и тутъ же начинять этою смѣсью кишки, которыя, перевязавъ ниткою, дать лежать 24 часа въ соленомъ рассолѣ; наконецъ повѣсить въ трубу и коптить въ холодномъ дыму.

8. Сосиски.

Разрѣзавъ на мелкіе кусочки 2 фунта не жирной свинины и 2 фунта хорошаго шпикъ, прибавить сливокъ, перцу, соли и тертой лимонной цедры; все это, перемѣшавъ хорошенько, начинить кишки, перевязать по обоимъ концамъ ниткою.

9. Сосиски другимъ манеромъ.

Изрубивъ потребное количество свиной мякоти, подложи къ ней соли, толченаго перцу, мушкатнаго орѣшку и рубленаго свиного сала, размѣшай хорошенько все

вмѣстѣ; потомъ, прибавя рубленаго луку, шерлоту и зелени петрушки, изруби мельче, положи въ кастрюлю, размѣшай и начини этимъ сосиски, которыя послѣ перевяжи по обѣимъ концамъ ниткою.

ОТДѢЛЕНИЕ XIII.

О СОХРАНЕНИИ РАЗНЫХЪ ВЕЩЕСТВЪ ОТЪ ПОВРЕЖДЕНІЯ.

1. Какъ сохранять въ жаркое время говядину.

Давъ свѣжему мясу, тотчасъ по убою скотины, остынуть, раздѣли его на части, посколько потребно для употребленія въ каждый день. Между тѣмъ вырой въ погребѣ въ снѣгу или льду яму, глубиною на одинъ аршинъ и болѣе, и положи въ эту яму завернутую въ чистую холстину говядину, тутъ же завали снѣгомъ, чтобы не было доступа туда воздуху; притомъ такихъ ямъ должно въ разныхъ мѣстахъ вырыть столько, на сколько частей раздѣлена говядина. При такомъ способѣ мясо можетъ лежать безъ поврежденія дней 12 и болѣе.

Примѣчаніе. Парнаго мяса отнюдь класть не должно.

2. Способъ сохранять мясо на долгое время свѣжимъ.

Нѣкто *Дессурдтз* открылъ новое средство, натирая мясо желѣзистымъ сиропомъ, надолго сохранять его свѣжимъ. Приготовленное такимъ образомъ мясо высушивается, уменьшаетъ свой объемъ, но за то уже не подвергается въ послѣдствіи ни малѣйшей порчѣ. Если хотите употреблять въ пищу это мясо, то его должно положить въ холодную воду и тогда оно приметъ свой прежній объемъ, цвѣтъ и вкусъ. Означенный сиропъ готовится обыкновеннымъ образомъ съ примѣсью истолченныхъ въ мелкій порошокъ желѣзныхъ опилокъ, которыя варятся вмѣстѣ съ сиропомъ на сильномъ огнѣ. Потомъ сиропъ процѣживать и употреблять.

3. Способъ на долго сберегать кишки говяжьи.

Вычистивъ оныя, положить на ночь въ холодную воду, поутру сварить и осту-

дять. Послѣ того дно кадочки посыпавъ солью и перцемъ, класть кишки, пересыпая тѣмъ же; такъ укласть полную кадочку и сверху посыпать солью и перцемъ. За симъ взварить уксусу и, остудивъ его, вылить на кишки, наложить кружокъ съ гнетомъ и поставить въ холодный погребъ.

Примѣчаніе. Бравъ изъ оныхъ для употребленія, должно наблюдать, чтобы кишки всегда оставались покрыты уксусомъ. Такія кишки готовятъ слѣдующимъ образомъ: изрѣзать ихъ жеребейками, также яблочковъ, положить въ глубокую сковороду съ перцемъ, налить бульономъ, прибавить немного процеженнаго уксусу (въ которомъ онѣ лежали), тертаго бѣлаго хлѣба, кусокъ коровьяго масла и варить или жарить.

4. Способъ сохранять окорока.

У ветчинныхъ окороковъ для сего должно отрубить ручки или сухія кости, за которыя берутъ ихъ. Между тѣмъ положить въ уксусъ толченаго перцу и натирать этимъ окорока всюду сверточкомъ соломы, посыпая притомъ золою. Потомъ скласть окорока въ кадку, пересыпать и совсѣмъ засыпать золою.

5. Способъ сберегать долгое время молоко свѣжимъ.

Это особенно легко дѣлать зимою. Выливъ въ хорошо вылуженную кастрюлю парное молоко, положить въ нее лучину четверти въ полторы длиною и выставить на холодъ; когда замерзнетъ, нагреть немного въ тепломъ покоѣ, чтобы молоко отстало отъ кастрюли, вынуть изъ оной и вынести на погребъ. Повторяя такимъ образомъ нѣсколько разъ, приготовленные кружки молока должно складывать въ чистую кадку, накрыть и держать въ холодномъ погребѣ.

Примѣчаніе. Для употребленія стоитъ только съ вечера внести кружокъ или два замороженнаго молока въ избу, за ночь молоко растаетъ и будетъ годно для употребленія.

6. О сохраненіи соленого коровьяго масла.

Раскатавъ масло скалкою, усыпъ его мелкою солью, перегиби пополамъ, раскатай опять и продолжай сіе до тѣхъ поръ, пока масло довольно просолится. Тогда насыпъ на дно горшка слой мелкой же

соли, выложи на нее масло, а на масло насыпь опять слой соли. Наконецъ накрой горшокъ вдвое сложеннымъ бычачьимъ пузыремъ и завяжи плотнѣе и храни въ холодномъ мѣстѣ.

7. О сохраненіи топленого коровьяго масла.

Кипяти его на легкомъ огнѣ, славливая пѣну, до тѣхъ поръ, пока сдѣлается оно прозрачнымъ на подобіе прованскаго масла; тогда разлей его въ каменные банки.

8. Особенный способъ солить чухонское масло.

Берутъ 2 чашки поваренной соли, 1 часть сахара и 1 часть селитры, толкутъ все вмѣстѣ и перемѣшиваютъ сколько возможно лучше; сей смѣсь кладутъ 8 зол. на 1 фунтъ масла и сберегаютъ оное въ хорошо закупоренномъ сосудѣ, который открывать должно не прежде 3 или 4 недѣль, дабы соль совершенно проникла масло и равно разошлась, а селитренный вкусъ совсѣмъ бы истребился. Такое масло получаетъ весьма пріятный вкусъ, мягкость и хорошій цвѣтъ, между тѣмъ какъ

посоленное другимъ образомъ бываетъ крѣпко, ломко и болѣе походить на сало, нежели на масло, сохраняя въ себѣ всегда соленый вкусъ. Если приготовленное такимъ образомъ масло употреблять при столѣ, за обѣдомъ или завтракомъ, то всякій останется тѣмъ совершенно доволенъ. Даже и старое масло, если его снова хорошенько промыть и приготовить упомянутымъ образомъ, получаетъ весьма хорошій вкусъ и каждый почтетъ его за свѣжее.

Примѣчаніе. Этотъ способъ почерпнуть изъ сочиненія Адерсона.

9. О сбереженіи овощей вообще.

Для сбереженія овощей всего лучше погреба съ ямой; притомъ должно наблюдать, чтобъ овощи были выкапываемы въ сухую погоду и для сохраненія ихъ разсыпать въ анбарѣ, подвалѣ или на погребѣ, давъ имъ предварительно высохнуть. *Петрушку, сельдерей, пусторнакъ*, класть должно рядами въ ящики, пересыпая пескомъ. *Рѣдьку, морковь, рѣпу и свеклу*, очистивъ отъ земли, класть въ ящики или въ

кадки, либо зарывать въ песокъ въ сухомъ подвалѣ. У *капусты*, очистивъ верхніе листья, перевязывать кочны веревочками по два и вѣшать на шесты или постлать сухой соломой и разложить на ней кочны капусты. *Лукъ* раскладывать на полки въ сухомъ мѣстѣ. *Картофель* рассыпать на подмости, если позволяетъ мѣсто.

10. О сохраненіи зеленыхъ турецкихъ бобовъ.

Возьми мелкихъ турецкихъ бобовъ, зеленыхъ и самыхъ нѣжныхъ безъ волоконъ; очисти ихъ, отвари въ немного-посоленной водѣ и тотчасъ переложи на короткое время въ холодную воду; потомъ вынь, дай отсыкнуть и, уложивъ на растянутое полотно, вынеси на сквозной воздухъ. Послѣ того высуши ихъ совершенно въ тѣни и разложи въ бумажные картузы.

Примѣчаніе. Прежде, нежели нужно будетъ варить такіе бобы для употребленія, должно ихъ намачивать 12 часовъ въ свѣжей холодной водѣ.

11. Какъ сохранять свѣжій щавель.

Очистивъ щавель, примѣшай къ нему

кервеля, петрушки, малаго лактукъ-салата и свекольнику; вымой эту зелень, изруби и вари на слабомъ огнѣ, безпрестанно вымѣшивая, чтобы не пристали онѣ ко дну кастрюли. Когда приготовленный такимъ образомъ шавель сварится, то уложивъ его въ глиняныя или стеклянныя бавки и заливъ растопленнымъ коровьимъ масломъ, посоли.

12. Какъ сохранять свѣжій цикорій.

Очистивъ и вымывъ цикорій, вскипяти его 2 или 3 раза въ рѣчной водѣ; потомъ вынь, давъ отсыкнуть и клади въ горшокъ слоями такъ: сперва насыпь слой соли, потомъ положи слой цикорія и т. д.; наконецъ залей все растопленнымъ коровьимъ масломъ, накрой пузыремъ и завяжи покрѣпче.

Примѣчаніе. До варки для употребленія, приготовленный такимъ способомъ цикорій должно нѣсколько дней намачивать въ холодной водѣ. Подобнымъ образомъ можно сохранять почти всякую зелень.

13. О сохраненіи свѣжей спаржи.

Отрѣзавъ у спаржи бѣлую нѣжную часть,

отвари ее въ водѣ съ примѣсью малаго количества соли и коровьяго масла; потомъ, остудивъ въ холодной водѣ, вывь, дай от-
еякнуть и положи въ горшокъ съ солью, съ однимъ изрѣзаннымъ кружечками лимо-
номъ, равнымъ количествомъ воды и уксуса и дополни горшокъ растопленнымъ коровь-
нымъ масломъ.

Примѣчаніе. При употребленіи таковой спаржи, должно предварительно вымыть ее въ теплой водѣ.

14. О сбереженіи плодовъ вообще.

Плоды должно сохранять въ сухомъ мѣ-
стѣ, раскладывая на перекладинахъ или на
сухой солодѣ, притомъ такъ, чтобъ они не
касались одинъ другаго и, почаще осма-
тривая, испортившіеся отдѣлять прочь.
Можно еще сберегать плоды, снимая ихъ
съ деревьевъ въ сухую погоду не задолго
до совершенной ихъ спѣлости и уклады-
вая въ кадки или ящики съ крупнымъ
пескомъ, либо перекладывая рубленой со-
ломой, либо древесными высушенными въ
печи опилками, и обвязывая ихъ такъ крѣп-
ко, чтобы воздухъ никакъ не могъ къ нимъ
проникнуть.

15. Какъ сохранять яблоки свѣжими цѣлый годъ.

Высуша песокъ какъ можно суше, просѣй его сквозь сито два раза и насыпь въ кадку или въ глиняную банку; на самое дно насыпь сперва песку, потомъ клади яблоки въ нѣкоторомъ отдаленіи одно отъ другаго, засыпь пескомъ, клади опять яблоки и продолжай такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока посуда наполнится, засыпая каждый слой пескомъ. Гдѣ нѣтъ песку, то можно перекладывать яблоки сухой мякиной и ставить посуду съ оными въ сухой подвалъ или погребъ.

Примѣчаніе. При томъ наблюдать должно чтобъ яблоки были снимаемы съ деревь безъ боя и пятенъ.

16. Какъ сберегать арбузы свѣжими до дня Рождества Христова.

Разрѣзавъ русскую тыкву спѣлую и толстокожую по поламъ, должно вычистить изъ нее всю внутренность какъ можно чище и высушить обѣ половинки какъ можно суше. Потомъ, вложивъ въ тыкву не совсѣмъ спѣлый и безъ всякихъ пятенъ арбузъ,

сжать обѣими высушенными половинками покрѣпче, обвязать нитками или тонкими бичевками, а разрѣзъ тыквы замазать растопленнымъ воскомъ, чтобы не проходилъ воздухъ. Послѣ того, надѣвъ на тыкву говяжій пузырь, завязать и засмолить его хорошенько кругомъ смолою, а потомъ надѣть другой пузырь, также завязать засмолить и опустить на бичевкѣ въ колодезь (въ рѣку или въ проточный прудъ). Если же отъ легкости тонуть не будетъ, то можно привязать какую-нибудь тяжесть.

Примѣчаніе. Притомъ наблюдать должно, чтобы предъ вложеніемъ арбуза въ тыкву, вытирать его какъ можно суше.

17. Какъ сберегать персики и сливы.

Для сего каждый не такъ спѣлый персикъ или сливу, должно обтереть какъ можно почище и посуше, завернуть каждую штуку въ бумагу, натертую воскомъ, класть въ стеклянную банку и продолжать поступать такъ до тѣхъ поръ, пока банка наполнится; потомъ, закупоривъ банку плотнѣе пробкой, обвязать говяжьимъ пузыремъ и засмолить хорошенько. Послѣ

того на всю банку надѣть пузырь, завязать и засмолить; надѣть другой пузырь, завязать и засмолить и опустить на бичевкѣ въ колодезь, въ рѣку или въ проточный прудъ.

Примѣчаніе. Притомъ наблюдать, чтобы сохраняемые плоды не были съ пятнами.

ОТДѢЛЕНІЕ XIV.

О ВЫБОРѢ ЛУЧШИХЪ ПРИПАСОВЪ ВЪ ПОКУПКѢ.

Анчоусы. Они должны быть не крупны, свѣжи, сверху бѣлы, внутри красноваты, съ округлистою спинкой. При покупкѣ ихъ должно пробовать разсолъ, не пахнетъ ли онъ затхлымъ.

Артишоки. Нѣжность ихъ познается потому, что стебелекъ ихъ тогда ломается свободно, не оставляя по себѣ волоконъ.

Баранина. Баранье мясо должно быть темновато, а жиръ онаго весьма бѣлъ.

Ваниль. Ее должно избирать темнокраснаго цвѣта, ни очень клейкую, ни слишкомъ сухую, съ запахомъ острымъ и пріятнымъ.

Вина. Виноградное вино должно быть чисто, прозрачно, имѣть пріятный запахъ и не оставлять во рту клейкости. Поддѣлку винограднаго вина квасцами можно узнать посредствомъ раствора ртути въ селитряной кислотѣ, пустивъ его нѣсколько капель въ вино; тогда произойдетъ осадка. Чтожъ касается до подмѣси въ вино свинца, то это познается посредствомъ насыщеннаго сѣрою эфира (*Aether sulphuricum*); отъ котораго также произойдетъ осадка. Примѣсь къ вину воды открывается тѣмъ, что когда выльешь его немного на негашеную известь, то вода растворитъ ее. Чтобъ узнать поддѣлку ликернаго вина, должно влить онаго немного въ графинъ изъ бѣлаго стекла, а потомъ налить въ стаканъ чистой воды и опустить въ нее графинъ горломъ: если вино натуральное, то не вытечетъ изъ графина; а если поддѣльное, то смѣшается съ водой.

Виноградъ. При покупкѣ винограда должно брать кисти его такія, въ которыхъ ягоды сидѣли бы не близко одна къ другой, имѣли бы зерна золотисто-желтыя, а кожу прозрачную и были бы покрыты особеннаго рода пылью.

Вода. Хорошаго качества вода должна быть весьма чиста, прозрачна, безъ запаха, пріятнаго вкуса, легка и свѣжа; притомъ огородныя овощи должны увариваться въ ней скоро, а мыло распускаться свободно.

Водка. Цѣльная водка не пахнетъ пригорью. Хорошее ея качество познается еще потому, когда обмокнувъ въ нее клочекъ бумаги и поднеся къ огню, она только что вспыхнетъ; напротивъ того, если она будетъ смѣшена съ водой, то при горѣніи закоптитъ бумагу и сожжетъ ее.

Вьюны или миноги. Они должны имѣть кожу темноватую и быть жирны, какъ угорь.

Гвоздика. Должна быть тяжела и крупна, имѣть запахъ пріятный, а вкусъ весьма ѣдкій.

Горохъ. Мелкій горохъ должно покупать круглый, жесткій, прозрачнаго зеленаго цвѣта, съ пріятнымъ запахомъ.

Дыни. Нужно, чтобы стебель у дыни былъ толстъ, коротокъ, издавалъ отъ себя мало запаха, имѣлъ цвѣтъ желтоватый и уступалъ давленію пальца. Если же онъ будетъ издавать отъ себя запахъ слишкомъ крѣпкій, цвѣтъ имѣетъ слишкомъ желтый,

а на осязаніе будетъ очень мягокъ; то это значить, что дыня переспѣла.

Зайцы. Молодость ихъ узнается потому, когда въ згибѣ переднихъ лапокъ (ногъ) можно ощущать нѣкотораго рода желвакъ, величиною съ чечевичное зерно.

Изюмъ. Онъ долженъ быть мясистъ, прозраченъ и безъ всякой бѣлесоватой коры, которая принадлежитъ собственно изюму старому, испортившемуся.

Камедь. Хорошая камедь прозрачна, блестяща, не имѣетъ ни вкуса, ни запаха.

Корица. Хорошая корица должна быть длинна, тонка, ломка, завившаяся, представляющая собою красноватую палочку; вкусъ же имѣетъ острый, пріятный, ароматическій. Если корица при жеваніи окажется слизистою, то это означаетъ худой ея сортъ, называемый *деревянистою кассіей* (*Cassia lignea*).

Корнишоны или вареные въ уксусъ огурчики. Они должны быть мелки, зелены и очень тверды.

Кролики. Сказанный признакъ о зайцахъ отличаетъ также и молодость кроликовъ отъ старыхъ.

Кофе. Мокскій кофе почитается самым лучшимъ. Бобки его величины средственной, а колеръ имѣють зеленоватый, весьма нѣжный, мягки на зубахъ и отличаются отъ прочаго кофе весьма пріятнымъ запахомъ.

Кофе Мартиникскій, имѣетъ бобки плоскіе, зеленые, гораздо крупнѣйшіе, нежели у Мокскаго, и хотя запахъ у него сильнѣе, но за то не столь пріятенъ, почему и предпочитаютъ употреблять его со сливками. Вообще должно замѣчать, чтобы кофе не былъ смѣшанъ съ зернышками, почти совсѣмъ бѣлыми.

Кулики. Особенно хороши бываютъ зимой.

Куропатки. Красныя изъ нихъ предпочитаются сѣрымъ; причемъ, когда первое перо на концѣ крыла будетъ оканчиваться остро, то это означаетъ пѣтуха; а если кругло, то курицу.

Медъ. Надобно, чтобъ онъ былъ бѣлъ, жестокъ, прозраченъ и имѣлъ пріятный запахъ.

Мушкатные орѣхи. Изъ нихъ лучшими почитаются женскаго рода, т. е. такіе, которые имѣють видъ маслины, запахъ пріят-

ный, а вкусъ пряный; мужескаго же рода мушкатиные орѣхи не такъ хороши: они обыкновенно продолговатѣе первыхъ, толще и легче, имѣютъ вкусъ горьковатый и подвержены червоточинѣ.

Перецъ. Онъ долженъ быть крупенъ, мясистъ, тяжелъ и имѣть пріятный пряный запахъ. Торговцы мѣшаютъ иногда перецъ съ можжевельными ягодами, но ихъ не трудно различить по ихъ легкости.

Померанцы. Должны быть тяжелы, а кожу имѣть тонкую, красную. Это же самое примѣчаніе относится также къ лимонамъ.

Прованское масло. Оно должно быть чисто, имѣть цвѣтъ золотистый, запахъ пріятный, а вкусъ мягкій; бѣловатое же и мутное негодится. Если прованскимъ масломъ наполнить половину бутылки, встряхнуть ее и окажутся на поверхности масла пузырьки, то это будетъ значить, что масло подмѣшано.

Птицы домашнія. У молодой индѣйки лапы черныя, мягкія, а задній ноготь или шпоръ короткій. У стараго индѣйскаго пѣтуха глаза бываютъ впалые; шпоры же сухіе, жесткіе. Каплуиъ долженъ имѣть со

стороны грудной кости толстую жилу, гребень лоснящийся, а брюхо и гузку жирныя.

Рыба. Свѣжесть рыбы познается потому, когда жабры у ней алыя, а шелуха имѣетъ видъ не тусклый.

Сахаръ. Доброта сахара состоятъ въ его бѣлизнѣ и мелко-зернистости. Онъ долженъ быть сухъ, звонокъ, жестокъ и нѣсколько прозраченъ.

Сарачинское пшено. Лучшее сарачинское пшено есть каролинское: оно крупно, бѣло, чисто, не пахнетъ ни ржавчиною, ни пылью.

Телятина. Ее должно покупать, сколь возможно, бѣлую и нѣжную.

Треска. Изъ сухой трески предпочитается красная, а пзъ свѣжей зеленоватая.

Турецкіе бобы. Должно покупать ихъ цвѣтомъ зеленые, отливающіе въ фіолетовое, средней величины, и притомъ такіе, которые бы, ломаясь, не оставляли въ пзломѣ волоконъ.

Фисташки. Персидскія фисташки предпочитаются всякимъ другимъ; нужно только, чтобъ ядра въ нихъ были блѣдно-зеленаго цвѣта.

Чай. Хорошаго качества чай обыкновенно бываетъ цвѣтомъ нѣсколько блѣдноватъ, а запахомъ походитъ нѣсколько на фіялку; впрочемъ это должно разумѣть только о зеленомъ чаѣ.

Шампіоны. Хорошее качество шампіоновъ познается потому, когда они сверху бѣлы, сухи и ломки, имѣють нижнюю сторону или тѣлеснаго или блѣдно-розоваго цвѣта, запахъ пріятный и вкусомъ походить на лѣсные орѣхи.

Шафранъ. Его можно употреблять послѣдняго сбора; нужно, чтобъ онъ имѣлъ запахъ проникательный, колеръ блестящій; мараль бы руки, если тереть его въ оныхъ бѣлѣ бы жирноватъ или нѣкоторымъ образомъ маслянь, гибокъ и неудобно толчимъ.

Яица. Если яйца, будучи приставлены къ огню, дадутъ изъ себя немного пару, а разсматриваемыя на солнцѣ окажутся полными, то это значитъ, что онѣ свѣжи.

О Г Л А В Л Е Н І Е

ПЕРВОЙ ЧАСТИ.

	Стр.
Отдѣленіе I.	5—12
Домашніе обѣды въ каждый день мѣсяца	13
Самыя простыя постныя кушанья безъ масла	19

Г Л А В А I.

О БУЛЬОНАХЪ.

КАКИМЪ ОБРАЗОМЪ ПРИГOTOВЛЯЮТСЯ НИЖЕСЛѢДУ-
ЮЩІЕ БУЛЬОНЫ.

1. Красный бульонъ	22
2. Бѣлый бульонъ	24
3. Бульонъ консумей (консоме)	25
4. Бѣлыя или осадныя кули	26
5. Красныя кули	—
6. Бульонъ подаваемый къ столу	27
7. Бульонъ для больныхъ	29
8. Крѣпительный бульонъ	30
9. Дорожный бульонъ	31

II

ГЛАВА II.

Стр.

НАСТАВЛЕНИЕ О МЯСНЫХЪ СУПАХЪ ВООБЩЕ. 34

ГЛАВА III.

С у п ы.

1. Супъ изъ говядины съ крупами....	38
2. Супъ изъ говядины съ лукомъ.....	39
3. Супъ изъ говядины съ бѣлою капустою	—
4. Красный говяжій супъ.....	40
5. Красный супъ другого рода.....	—
6. Разсольникъ	41
7. Супъ рубцы для хорошаго стола....	42
8. Супъ украинскій	—
9. Красный супъ съ уткой.....	43
10. Супъ изъ телятины.....	—
11. Супъ изъ телятины другимъ манеромъ.	44
12. Супъ съ сладкимъ телячьимъ мясомъ.	45
13. Супъ изъ телячьяго сладкаго мяса другимъ манеромъ.....	—
14. Супъ изъ телячьяго ливера.....	46
15. Супъ изъ телятины картофельный..	47
16. Супъ изъ телячьей печенки.....	—
17. Тотъ же супъ другимъ манеромъ...	48
18. Супъ французскій а-ля-тартю.....	—
19. Супъ французскій изъ кочаннаго са- лата.....	50
20. Супъ изъ баранины.....	—
21. Азіатскій супъ-пуре изъ баранины..	51
22. Супъ изъ баранины съ рѣпою.....	—
23. Супъ изъ баранины съ чечевицею..	52
24. Супъ изъ баранины съ зеленымъ го- рохомъ	—
25. Супъ съ бараньими головками.....	53

	Стр.
26. Супъ-Шарай	54
27. Супъ-Куцманъ	—
28. Супъ изъ курицы съ крупами	55
29. Супъ изъ курицы другимъ манеромъ	—
30. Обыкновенный нѣмецкій супъ изъ курицы	56
31. Супъ-калья изъ курицы	—
32. Супъ изъ молодыхъ цыплятъ	57
33. Супъ изъ курицы съ цвѣтной капустой	—
34. Супъ изъ гусянаго потроха	58
35. Супъ изъ поросятины	59
36. Пигусъ, полевой фриштикъ	—
37. Супъ изъ рябчиковъ	60
38. Супъ изъ рябчиковъ другимъ мане- ромъ	61
39. Супъ изъ рябчиковъ съ крупами	—
40. Супъ Луррей изъ рябчиковъ	62
41. Супъ изъ перепелокъ	—
42. Супъ изъ молодыхъ голубей съ зеле- нымъ горохомъ	63
43. Супъ изъ голубей съ сморчками и фисташками	64
44. Супъ изъ голубей съ раками	65
45. Супъ изъ куликовъ	—
46. Раковый супъ	66
47. Супъ русскій сморчковый	67
48. Супъ изъ груздей	68
49. Супъ изъ опенокъ	69
50. Супъ изъ тыквы	—
51. Супъ изъ тыквы другимъ манеромъ	—
52. Супъ мѣщанскій (Bourgeoise)	70
53. Супъ изъ красной капусты съ каш- танами	—

IV

	Стр.
54. Супъ французскій изъ паржи.....	71
55. Супъ травяной.....	—
56. Супъ луковый.....	72
57. Луковый питешъ.....	—
58. Супъ изъ макаронъ или изъ вер- мишели.....	73
59. Супъ изъ чернаго хлѣба.....	—
60. Хлѣбный супъ.....	—
61. Супъ пряный.....	74
62. Супъ изъ крупъ съ коровьимъ масломъ	—
63. Супъ изъ крупъ съ молокомъ.....	75
64. Супъ изъ сарачинскаго пшена.....	—
65. Супъ изъ саго.....	—
66. Супъ молочный.....	76
67. Супъ молочный другимъ манеромъ..	—
68. Супъ молочный съ миндальными клец- ками.....	77
69. Шоколадный супъ.....	—
70. Бирсупъ или пивной супъ.....	78
71. Водяной супъ.....	—
72. Супъ изъ винограднаго вина.....	79
73. Супъ ягодный или изъ ягодъ.....	—
74. Супъ изъ крыжовника.....	—
75. Супъ изъ свѣжихъ вишенъ.....	80
76. Супъ изъ сухихъ вишенъ.....	—
77. Яблочный супъ.....	81
78. Цитронный или лимонный супъ.....	—

ГЛАВА IV.

Щ и.

1. Щи изъ кислой капусты.....	83
2. Щи изъ кислой капусты другимъ ма- неромъ.....	84

	Стр.
3. Щи изъ кислой капусты съ крупами.	84
4. Щи печные въ горшкѣ.....	—
5. Щи сборные.....	85
6. Щи лѣтніе.....	—
7. Щи лѣтніе другимъ манеромъ....	86
8. Щи на азіятскій манеръ.....	—
9. Щи изъ зеленой капустной разсады.	87
10. Щи зеленые.....	88
11. Щи зеленые другимъ манеромъ....	89
12. Щи зеленые изъ крапивы.....	—
13. Щи изъ крапивы съ крупами.....	90
14. Борщъ.....	91
15. Борщъ маѳороссійскій.....	—
16. Бураки.....	92
17. Бураки другимъ манеромъ.....	93
18. Солянка.....	—
19. Солянка другимъ манеромъ.....	—

ГЛАВА V.

Похлебки.

1. Картофельная похлебка.....	95
2. Похлебка изъ рубцевъ.....	96
3. Похлебка изъ потроховъ..	—
4. Похлебка изъ почекъ.....	97
5. Лапша.....	—

ГЛАВА VI.

Пирожки къ горячимъ кушаньямъ, пироги,
кулибяки, паштеты.

I.

Объ опарѣ и тѣстѣ вообще.....	99
1. Кислое тѣсто.	102

	Стр.
2. Рыхлое или мягкое тѣсто.....	—
3. Рыхлое тѣсто другимъ манеромъ...	103
4. Слобное тѣсто.....	—
5. Слобное тѣсто другимъ манеромъ...	104
6. Слоеное тѣсто.....	—
7. Слоеное тѣсто другимъ манеромъ...	105
8. Вѣнское слоеное тѣсто.....	106
9. Варовое или заварное тѣсто.....	107
10. Пирожное тѣсто на молокѣ.....	—
11. Тѣсто для булокъ.....	108
12. Лифлянское тѣсто для булокъ и пи- роговъ.....	—

II.

Пирожки къ горячимъ кушаньямъ.

1. Пирожки съ бѣлою капустою.....	109
2. Пирожки съ телячьей начинкой....	110
3. Пирожки съ говядиной.....	111
4. Пирожки стручками.....	112
5. Пирожки изъ сливочнаго тѣста.....	—
6. Растворчатые пирожки.....	113
7. Пирожки съ разнымъ холоднымъ жар- кимъ.....	114
8. Колбовые пирожки.....	115
9. Пирожки съ рябчиками.....	—
10. Слоевые пирожки.....	116
11. Красные пирожки изъ мятаго слое- наго тѣста.....	—
12. Блинчатые пирожки съ фаршемъ...	117

III.

П и р о г и.

1. Пирогъ съ начинкой изъ говядины.	118
2. Пирогъ изъ говядины.....	—

3. Пирогъ съ телячьимъ или бараньимъ ливеромъ.....	119
4. Пирогъ съ свѣжею капустою и яицами	120
5. Пирожный тимбаль.....	—
6. Пирогъ съ кашею, пшеномъ или ри- сомъ.....	122
7. Пирогъ съ рисомъ.....	—
8. Пирогъ съ морковью.....	123
9. Пирогъ съ яицами.....	—
10. Блинчатый пирогъ съ смоленскими или манными крупами.....	—

IV.

Кулебяки.

1. Кулебяка съ телячьимъ или барань- имъ ливеромъ.....	124
2. Кулебяка съ рябчиками слоеная....	125
3. Кулебяка съ рыбою.....	126
4. Кулебяка съ пшеномъ слоеная.....	127
5. Кулебяка съ тѣльнымъ.....	128
6. Сдобная кислая кулебяка.....	129
7. Кулебяка въ печенкахъ изъ палимовъ.	130

V.

Паштеты.

Общія замѣчанія о паштетахъ.....	—
1. Паштетъ въ говяжьими языками...	133
2. Паштетъ съ говяжьими языками дру- гимъ манеромъ.....	134
3. Паштетъ съ окорочнымъ мясомъ....	135
4. Холодный паштетъ изъ ветчины....	—

5. Паштетъ съ битымъ телячьимъ или бараньимъ мясомъ.....	137
6. Паштетъ съ телячьими почками.....	—
7. Паштетъ изъ молодыхъ голубей.....	138
8. Паштетъ изъ каплуна въ сдобномъ тѣстѣ.....	139
9. Паштетъ изъ куръ.....	140
10. Паштетъ съ телячьимъ потрохомъ..	141
11. Паштетъ изъ рябчиковъ.....	—
12. Паштетъ съ фаршированной рыбою.	143
13. Рыбные паштетики.....	144
14. Паштетъ съ спаржею.....	145
15. Англійскій паштетъ.....	—

ОТДѢЛЕНІЕ ВТОРОЕ.

ГЛАВА VII.

ХОЛОДНЫЯ КУШАНЫЯ.

1. Ветчина вареная.....	148
2. Окорокъ ветчины печеный.....	149
3. Ветчина обливная.....	150
4. Буженина изъ свѣжей ветчины.....	—
5. Буженина изъ свинины другимъ ма- неромъ.....	—
6. Буженина изъ индѣйки.....	152
7. Холодной поросенокъ.....	—
8. Говядина холодная.....	153
9. Духовая говядина.....	154
10. Говядина по славянски.....	—
11. Говядина по модѣ (Bœuf à la mode).	155
12. Горячій бефъ а-ля-модъ.....	156
13. Бефъ а-ля-модъ другимъ манеромъ..	—
14. Говядина душоная.....	157

15. Говядина на манеръ приготовляемой горцами	158
16. Говяжій языкъ подъ соусомъ	—
17. Говяжій языкъ съ пармезаномъ	159
18. Говяжій языкъ съ яблоками и мин- далемъ	160
19. Солонина съ языкомъ	—
20. Говяжій языкъ копченый съ зеле- нымъ горохомъ	161
21. Бифтексъ	162
22. Бифтексъ другимъ манеромъ	163
23. Говядина съ изюмнымъ соусомъ	—
24. Голова домашней свиньи на манеръ дикой	164
25. Свиная голова въ галантирѣ	165
26. Студень изъ поросенка	—
27. Холодная индѣйка	167
28. Говяжій или свиной студень	168
29. Студень изъ говяжьего рубца	—
30. Свиная голова въ сметанѣ	169
31. Холодная баранья или телячья голова въ сметанѣ	—
32. Холодная курица, утка, гусь, индѣйка тетеревъ, или другая дичь	170
33. Огородная пулярка или пулярка въ зелени	—
34. Печеная телячья печенка	171
35. Галантиръ изъ телятины	172
36. Холодные бараньи ножки	173
37. Маринованный штуфать	174
38. Гусь подъ хрѣномъ	175
39. Студень изъ гуся	—
40. Венегреть	176

	Стр.
41. Уборный венегретъ.....	177
42. Заливной каплунъ.....	—
43. Заливные рябчики.....	178
44. Окрошка.....	180
45. Лакомая окрошка.....	—
46. Желе для украшенія кушаньевъ....	181
47. Яичница для украшенія кушаньевъ.	182

ОТДѢЛЕНИЕ III.

ГЛАВА VIII.

РАЗНЫЕ СОУСЫ.

1. Котлеты.....	183
2. Битая говядина.....	184
3. Соусъ изъ говядины.....	185
4. Коровье вымя подъ соусомъ.....	186
5. Говядина подъ соусомъ изъ говяжь- яго мозга.....	—
6. Телятина съ пивомъ.....	—
7. Телятина, напикованная солеными огурцами.....	187
8. Фрикасе изъ телятины.....	188
9. Фрикасе изъ телятины другимъ ма- неромъ.....	—
10. Соусъ изъ телячьихъ ножекъ.....	189
11. Телячьи мозги въ матлотъ.....	190
12. Соусъ изъ мозговъ.....	—
13. Телятина съ трюфелями.....	191
14. Сладкое телячье мясо подъ соусомъ.	192
15. Тандроны съ русскими бобами.....	—
16. Телячьи языки подъ соусомъ.....	193
17. Телячья лопатка по мѣщански (à la Bourgeoise).....	194

	Стр.
18. Соусъ изъ почекъ.....	195
19. Фрикасе изъ баранины.....	—
20. Грильядъ изъ свиныхъ ногъ.....	196
21. Фрикасе изъ курицы.....	197
22. Цыплята подъ соусомъ.....	198
23. Цыплята съ зеленымъ горошкомъ..	199
24. Голуби съ зеленымъ горохомъ.....	—
25. Утки подъ соусомъ.....	200
26. Молодые гуси подъ соусомъ съ огур- цами.....	201
27. Утки подъ соусомъ съ рѣпою.....	—
28. Утка съ зеленымъ пюре.....	202
29. Обыкновенный соусъ подъ всякую дичину.....	203
30. Рябчики подъ соусомъ.....	—
31. Рябчики съ капустой.....	204
32. Куропатки подъ соусомъ.....	—
33. Куропатки съ каперсами.....	205
34. Сальме изъ куропатки.....	—
35. Соусъ изъ куропатокъ.....	206
36. Куропатки съ трюфелями.....	207
37. Куропатки со сливками.....	—
38. Перепелки въ фрикасе.....	208
39. Соусъ изъ тетеревей.....	209
40. Тетерьки подъ соусомъ.....	—
41. Соусъ изъ жаворонковъ съ яблоками.	210
42. Кулики подъ виннымъ соусомъ.....	211
43. Дрозды въ рагу.....	—
44. Бекасы въ сальме.....	212
45. Поддѣльная дичина изъ говядины по богемски.....	—
46. Заяцъ въ соусѣ.....	213
47. Зайцы подъ соусомъ со сливками...	214
48. Жареный заяцъ съ мелкимъ рагу...	—

49. Рагу изъ жареныхъ зайцевъ другимъ манеромъ	215
50. Зайцы подъ яичнымъ свѣгомъ.....	216
51. Соусъ изъ свѣжей шинкованный капуста.....	217
52. Бѣлая кочанная капуста въ соусѣ ..	—
53. Чиненая свѣжая кочанная капуста въ соусѣ	218
54. Начиненная бѣлая капуста въ соусѣ другимъ манеромъ.....	219
55. Соусъ изъ кислой шинкованной капусты.....	220
56. Начиненная пластинная капуста....	221
57. Кислая капуста со сметаною.....	—
58. Соусъ изъ фасоли.....	222
59. Соусъ изъ цвѣтной капусты.....	—
60. Соусъ изъ цвѣтной капусты другимъ манеромъ	223
61. Цвѣтная капуста съ сметаною.....	224
62. Цвѣтная капуста короваемъ.....	225
63. Соусъ къ цвѣтной капустѣ, спаржѣ, земляной грушѣ и молодой рѣпѣ ..	—
64. Соусъ изъ сливокъ подъ цвѣтную капусту и спаржу.....	226
65. Кисель изъ рѣпы.....	—
66. Фаршированная рѣпа съ рисомъ....	227
67. Соусъ изъ обыкновенныхъ бобовъ..	—
68. Соусъ изъ турецкихъ бобовъ.....	228
69. Зеленый пуддингъ	229
70. Соусъ изъ крошенныхъ кореньевъ... 230	
71. Зеленый горохъ съ сливочнымъ соусомъ	—
72. Зеленый горохъ съ огурчиками.....	—
73. Соусъ изъ свѣжаго зеленого горошку. 231	

	Стр.
74. Соусъ изъ горошку.....	232
75. Свекольные листья подъ соусомъ...	—
76. Свежіе огурцы въ сметанѣ.....	—
77. Огурцы съ фаршемъ.....	233
78. Соусъ изъ чечевицы.....	234
79. Артишоки въ сметанѣ.....	—
80. Фаршированные артишоки.....	—
81. Спаржа подъ соусомъ.....	235
82. Спаржа съ сметаною.....	—
83. Спаржа съ горошкомъ.....	236
84. Картофельной кисель.....	—
85. Картофель со сметаною.....	237
86. Картофель съ горчицей.....	—
87. Чиненый картофель.....	—
88. Соусъ изъ шпината или щавеля....	238
89. Соусъ изъ моркови.....	—
90. Чиненныя луковицы.....	239
91. Бѣлый хлѣбъ съ яицами.....	—
92. Соусъ съ фаршированными сморками.	240

ОГЛАВЛЕНІЕ

ВТОРОЙ ЧАСТИ.

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТВЕРТОЕ.

ГЛАВА IX.

РАЗНЫЯ ЖАРКІЯ.

	Стр.
1. Жареная говядина.....	5
2. Жареная говядина другимъ манеромъ.....	6
3. Еще другимъ манеромъ.....	—
4. Жареная въ горшкѣ говядина.....	—
5. Говядина въ гратинѣ.....	7
6. Крокеты изъ говядины.....	8
7. Жареная баранина.....	9
8. Жареная баранина на манеръ дичины.....	—
9. Бараньи почки на спичкахъ.....	10
10. Жареная телятина.....	—
11. Жареная телятина съ уксусомъ.....	11
12. Маринированная и жареная телячья грудинка.....	12

	Стр.
13. Телячья печенка въ видѣ битка....	13
14. Телячьи котлетки въ бумажкахъ....	—
15. Жареная свинина.....	14
16. Жареный поросенокъ или молодой барашекъ.....	—
17. Жареный поросенокъ бланкетомъ..	15
18. Начиненный жареный ягненокъ....	16
19. Жареная курица.....	—
20. Жареная курица по венеціански....	17
21. Жареные цыпляты.....	18
22. Печеные цыплята.....	19
23. Жареный гусь или утка.....	—
24. Жареная дикая утка.....	20
25. Жареный каплунъ.....	21
26. Жареная индѣйка.....	—
27. Жареные тетерева и рябчики.....	22
28. Жаренныя тетерки со сливками.....	—
29. Жаренныя тетерьки съ соусомъ.....	23
30. Жареная дичь вообще, т. е. всякая	24
31. Жареные голуби съ пуплетомъ.....	—
32. Жареные голуби въ карбонадѣ.....	25
33. Жареные жаворонки.....	26
34. Жареные дрозды или фазаны.....	—
35. Жареный заяцъ.....	27
36. Жареный кроликъ съ приправами..	—
37. Жаренныя кишки говяжьи или бараньи	28
38. Сальникъ.....	29
39. Жареные грибы.....	—
40. Жареная тыква.....	30
41. Жареная спаржа.....	—
42. Полевое жареное въ землѣ кушанье для егерей.....	—

ГЛАВА X.
РАЗНЫЕ САЛАТЫ.

	Стр.
1. Крессъ-салатъ и пикорный салатъ..	32
2. Салатъ изъ шинкованной капусты..	—
3. Салатъ изъ цвѣтной капусты.....	33
4. Качанный салатъ со сливками.....	—
5. Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ....	—
6. Свекольный салатъ.....	34
7. Салатъ изъ картофеля съ горчицей.	—
8. Пикули вмѣсто салата.....	35
9. Польскій салатъ.....	36

ОТДѢЛЕНІЕ ПЯТОЕ.

ГЛАВА XI.
РАЗНЫЯ КАШИ.

1. Гречневая каша и изъ другихъ крупъ.	37
2. Гречневая каша съ мозгами.....	38
3. Молочная гречневая каша.....	—
4. Гречневая каша съ яйцами.....	39
5. Юражная каша... ..	—
6. Картофельная каша.....	—
7. Каша ломтиками.....	40
8. Молочная ячная каша.....	—
9. Молочная манная каша.....	41
10. Гурьевская каша.....	—
11. Молочная каша изъ риса или сара- чинскаго пшена съ изюмомъ.....	42
12. Каша съ тыквою.....	43
13. Саламата.....	—

ГЛАВА XII.
РАЗНЫЕ КАРАВАИ.

1. Каравай изъ кислой опары.....	45
----------------------------------	----

	Стр.
2. Каравай изъ проса, рису, сарачинскаго пшена или изъ манныхъ крупъ.	46
3. Каравай изъ творогу.....	—
4. Каравай изъ лапши.....	47
5. Лапшевникъ.....	—
6. Тыковникъ.....	48

ГЛАВА XIII.

КЛЕЦКИ, МАКАРОНЫ, ОЛАДЫ, ВАФЛИ И БЛИНЫ.

1. Обыкновенныя клецки.....	49
2. Молочныя клецки.....	—
3. Клецки съ дрожжами.....	50
4. Молочныя клецки изъ бѣлаго хлѣба.	—
5. Клецки изъ тертаго бѣлаго хлѣба...	51
6. Клецки изъ сметаны.....	—
7. Картофельныя клецки.....	52
8. Миндальныя клецки.....	—
9. Сибирскіе пельмени.....	53
10. Пельмени другимъ манеромъ.....	54
11. Какъ дѣлать макароны.....	55
12. Вареные макароны.....	—
13. Миндальные макароны.....	56
14. Пуддингъ изъ макаронъ.....	57
15. Тѣсто для оладьевъ и для вафель...	—
16. Кислыя оладьи.....	—
17. Тонкія оладьи.....	58
18. Оладьи изъ риса или изъ манныхъ крупъ.....	—
19. Оладьи съ миндалемъ.....	59
20. Оладьи изъ творогу.....	—
21. Оладьи картофельныя.....	—
22. Оладьи изъ блиновъ.....	60

	Стр.
23. Англійскія оладьи.....	60
24. Французскія оладьи.....	—
25. Берлинскія оладьи.....	61
26. Оладьи съ яблоками.....	—
27. Оладьи съ духами или пряностями..	62
28. Вотрушви	—
29. Дрочена.....	63
30. Молочныя вафли,.....	—
31. Сливочныя вафли.....	64
32. Рисовыя вафли.....	—
33. Сахарныя вафли.....	—
34. Тѣсто для гречневыхъ блиновъ.....	65
35. Блины гречневые на пшеничной опарѣ.....	—
36. Блины сдобные.....	66
37. Блины молочные.....	—
38. Блины съ творогомъ.....	—
39. Блины красныя.....	67
40. Блины морковныя, свекольныя или картофельныя	68
41. Блины пшеничныя.....	69
42. Блины съ рисомъ или съ смоленски- ми крупами.....	—
43. Блины яблочныя.....	70
44. Блины изъ сладкихъ кореньевъ.....	71

ГЛАВА XIV.

РАЗНЫЯ МОЛОЧНЫЯ И ЯИЧНЫЯ КУ-
ШАНЬЯ.

1. Миндальный творогъ.....	72
2. Яичное молоко.....	73
3. Яичный сыръ или творогъ.....	—
4. Холодный молочный супъ.....	74

	Стр.
5. Молочная лапша.....	75
6. Молочный варенецъ.....	—
7. Квашеный варенецъ.....	—
8. Сливочный кисель.....	76
9. Яичный кисель.....	76
10. Яйца варенныя въ смятку.....	—
11. Печенныя яйца съ сыромъ.....	77
12. Яйцы выпускныя.....	—
13. Яичница выпускная.....	78
14. Яйца чиненыя.....	—
15. Яичница съ ветчиною.....	79
16. Яйцы подъ соусомъ.....	—
17. Яичница съ птичьими печенками...	80
18. Яичница съ почками.....	—
19. Яичница съѣгомъ.....	—
20. Яичница молочная.....	81
21. Яичница съ сахаромъ.....	82
22. Яичный а-ля-трибъ.....	—

ГЛАВА XV.

РАЗНЫЕ ПУДДИНГИ, ТОРТЫ, ПРОЖ-
НЫЯ, ХЛѢБЕННЫЯ и РАЗНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

1. Обыкновенный пуддингъ.....	83
2. Сливочный пуддингъ.....	84
3. Пуддингъ изъ вафель.....	85
4. Пуддингъ изъ хлѣба.....	—
5. Пуддингъ съ крупюю..	86
6. Мучной пуддингъ.....	—
7. Австрійскій пуддингъ.....	87
8. Французскій пуддингъ.....	—
9. Англійскій пуддингъ.....	88
10. Пуддингъ изъ риса.....	88

11. Пуддингъ изъ говяжьяго сала.....	—
12. Картофельный пуддингъ.....	90
13. Пуддингъ изъ картофельной муки..	—
14. Зеленый пуддингъ.....	91
15. Пуддингъ изъ разныхъ плодовъ....	92
16. Тортъ изъ чернаго или ржанаго хлѣба	93
17. Тортъ изъ пеклеваннаго хлѣба.....	—
18. Миндальный тортъ.....	94
19. Миндальный тортъ съ цитрономъ...	95
20. Сливочный тортъ.....	—
21. Сахарный тортъ.....	96
22. Тортъ изъ картофельной муки.....	—
23. Бисквитный тортъ.....	97
24. Тортъ-Крокандо.....	98
25. Тортъ шоколадный.....	99
26. Французскій тортъ.....	—
27. Тортъ съ яблоками.	100
28. Пуншевый тортъ.....	101
29. Тортъ съ мясомъ каплуна.....	—
30. Разные глазури на торты.....	102
31. Пирогъ изъ кислаго тѣста.....	103
32. Черный хлѣбъ.....	104
33. Пирожное съ дрожжами.....	—
34. Миндальный хлѣбъ.....	105
35. Пирогъ изъ слоенаго тѣста.....	—
36. Масляный пирогъ.....	106
37. Слоеный пирогъ.....	—
38. Тирольскій хлѣбъ.....	108
39. Тирольскій хлѣбъ другимъ манеромъ	—
40. Хлѣбный пирогъ съ яблоками.....	109
41. Булочный пирогъ.....	110
42. Мучной пирогъ.....	—
43. Воздушный пирогъ.....	111

	Стр.
44. Шпанскій вѣтеръ.....	111
45. Шпанскій вѣтеръ другимъ манеромъ	112
46. Зефиры.....	—
47. Тянутый пирогъ.....	—
48. Хлѣбный пирогъ.....	114
49. Бисквитный пирогъ.....	—
50. Бисквиты.....	115
51. Бисквиты другимъ манеромъ.....	—
52. Круглые бисквиты.....	116
53. Сливочные бисквиты.....	—
54. Лимонные бисквиты.....	—
55. Шоколадные бисквиты.....	117
56. Бисквиты съ ванилью.....	—
57. Бисквитъ-анисъ.....	—
58. Беше.....	118
59. Суфле.....	—
60. Шоколадный пирогъ.....	—
61. Александровскій пирогъ.....	119
62. Швейцарскій пирогъ.....	120
63. Сахарные пирожки.....	—
64. Миндальные груши.....	121
65. Миндальный пирогъ.....	122
66. Миндамень-кухень.....	—
67. Миндальные пирожки.....	123
68. Обжаренные миндальные пирожки.	124
69. Миндальные марципаны.....	—
70. Пярожныя кольца.....	125
71. Миндальныя стружки.....	126
72. Макароны миндальныя.....	—
73. Шоколадные макароны.....	127
74. Миндальные узелки.....	—
75. Гнѣзды.....	128
76. Розанчки.....	—
77. Бутеръ-броды.....	—

XXIII

	Стр.
78. Пирожное съ цукатами.....	129
79. Воздушный пирогъ съ мармеладомъ и фруктами.....	130
80. Лѣтній англійскій пирогъ.....	—
81. Яблочный пирогъ.....	131
82. Лимонное пирожное.....	132

ГЛАВА XVI.

РАЗНЫЕ КОМПОТЫ, КИСЕЛИ, КРЕМЫ, БЛЯНЪ-МАНЖЕ, ЖЕЛЕ и МОРОЖЕНЫЯ.

1. Компотъ яблочный.....	133
2. Яблочный компотъ другимъ манеромъ.	134
3. Яблоки въ Гратинѣ.....	—
4. Грушевый компотъ.....	135
5. Грушевый компотъ иначе.....	—
6. Еще грушевый компотъ.....	136
7. Вишневый компотъ.....	—
8. Персиковый компотъ.....	—
9. Компотъ изъ крыжовника.....	137
10. Апельсиновый компотъ.....	—
11. Сливочный кисель.....	138
12. Кисель изъ отрубей.....	—
13. Кисель изъ чернаго хлѣба.....	139
14. Яичный кисель.....	—
15. Яичный кисель съ рисомъ.....	140
16. Кисель картофельный.....	—
17. Кисель лимонный.....	141
18. Кисель изъ винограда по-богемски..	—
19. Миндальный кисель.....	—

	Стр.
20. Бальный кремъ.....	142
21. Сливочный кремъ.....	—
22. Макаронный кремъ.....	143
23. Чайный кремъ.....	—
24. Кофейный кремъ.....	144
25. Шоколадный кремъ.....	—
26. Кремъ-брюле.....	145
27. Земляничный кремъ.....	—
28. Малиновый кремъ.....	146
29. Миндальный кремъ.....	—
30. Трехцвѣтный кремъ.....	—
31. Ванилевый кремъ.....	147
32. Лимонный кремъ.....	—
33. Кремъ съ фисташками.....	148
34. Вишневый кремъ.....	—
35. Кремъ изъ винограднаго вина.....	149
36. Померанцовый кремъ.....	—
37. Ананасный кремъ.....	150
38. Блянь-манже миндальное.....	—
39. Апельсинное блянь-манже.....	151
40. Молочное желе.....	152
41. Мясное желе.....	—
42. Желе изъ телячьихъ ножекъ.....	153
43. Сливочное мороженое.....	—
44. Мороженое съ ванилью.....	154
45. Миндальное мороженое.....	—
46. Орѣховое мороженое.....	155
47. Малиновое мороженое.....	—
48. Кофейное мороженое.....	—
49. Шоколадное мороженое.....	156
50. Пуншевое морожено.....	—

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

ОТДѢЛЕНИЕ I.

ГОРЯЧІЯ КУШАНЫЯ.

ГЛАВА I.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ ПОСТНЫХЪ БУЛЬОНОВЪ.

	Стр.
1. Рыбный бульонъ.....	158
2. Грибной бульонъ.....	159
3. Постное кули.....	160

ГЛАВА II.

РАЗНЫЯ УХИ.

1. Русская уха.....	161
2. Французская уха.....	162
3. Уха готовимая на-скоро.....	163

ГЛАВА III.

СУПЫ.

1. Супъ изъ потроховъ.....	164
2. Супъ-калья.....	165
3. Супъ-калья изъ грибовъ.....	166
4. Супъ раковый.....	—
5. Супъ изъ налимовъ.....	167
6. Супъ лавреръ со пшеномъ.....	—
7. Супъ грибной.....	170
8. Грибные ушки.....	171
Рыбный супъ.....	—

	Стр.
10. Лапша на миндальномъ молокѣ.....	172
11. Гороховый супъ.....	173
12. Пшениный супъ на миндальномъ мо- локѣ.....	—

ГЛАВА IV.

ЩИ и БОРЩИ.

1. Щи изъ кислой капусты съ грибами.	174
2. Щи изъ кислой капусты съ головиз- ной.....	—
3. Щи лѣнковые.....	175
4. Калья.....	176
5. Борщъ съ клецками.....	177
6. Борщъ съ жареными карасями.....	178
7. Бураки.....	179
8. Солянка.....	180

ГЛАВА V.

ПОХЛЕБКИ, КАШИЦЫ.

1. Грибная похлебка.....	181
2. Рыбная картофельная похлебка.....	182
3. Кашица.....	—

ГЛАВА VI.

ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ, ПИРОГИ.

1. Пирожки изъ кислаго тѣста съ ка- пустой.....	184
2. Пирожки изъ кислаго тѣста съ гриб- ной начинкой.....	185
3. Кислые пирожки съ рыбною начин- кой.....	—

4. Пирожки съ солеными груздями или рыжиками.....	186
5. Кислые растворчатые пирожки.....	—
6. Кислые растегайчики съ рыбою....	187
7. Сдобные пирожки.....	—
8. Прѣсные пирожки.....	188
9. Кулебяка рыбная.....	—
10. Кулебяка изъ тѣльнаго.....	189
11. Грибная кулебяка.....	—
12. Пирогъ изъ кислаго сдобнаго тѣста.	190
13. Кислый растворчатый круглый пи- рогъ.....	191
Общее замѣчаніе.....	192

ОТДѢЛЕНІЕ II.

ГЛАВА VII.

ХОЛОДНЫЯ КУШАНЫЯ.

1. Грибная икра.....	193
2. Щука разварная.....	—
3. Щука подъ хрѣномъ.....	194
4. Свѣжая духовая осетрина.....	—
5. Разварная осетрина.....	195
6. Фаршированная семга.....	196
7. Уборная лососина.....	197
8. Свѣжая бѣлужина подъ холоднымъ соусомъ.....	198
9. Лещъ подъ хрѣномъ.....	199
10. Разварной лещъ.....	—
11. Разварной лещъ съ краснымъ виномъ.	200
12. Судакъ отварной.....	—
13. Холодный судакъ подъ соусомъ.....	201
14. Судакъ въ винѣ.....	202
15. Судакъ съ анчоусами.....	—

	Стр.
16. Шпигованный судакъ.....	203
17. Разварная стерлядь.....	—
18. Маклодь изъ стерлядей.....	204
19. Окунь подъ хрѣномъ.....	205
20. Налимы подъ соусомъ.....	206
21. Свѣжая бѣлорыбица съ ботвиньей..	—
22. Бифтексъ изъ осетрины.....	207
23. Вареные грибы съ хрѣномъ.....	—
24. Духовые грибы.....	208
25. Грибы подъ соусомъ горчичнымъ..	209
26. Сборный винегретъ.....	—

ГЛАВА VIII.

РАЗНЫЕ СОУСЫ.

1. Чистый соусъ.....	211
2. Бѣлый соусъ.....	—
3. Красный соусъ.....	213
4. Семга подъ соусомъ.....	—
5. Семга подъ соусомъ другимъ манеромъ.....	—
6. Соте изъ судака.....	214
7. Филе изъ судака маринованное съ чистымъ соусомъ.....	—
8. Филе изъ судака подъ бѣлымъ соусомъ.....	215
9. Щука подъ соусомъ.....	—
10. Караси съ маленькими огурчиками..	216
11. Окунь подъ соусомъ.....	—
12. Соусъ изъ свѣжей осетрины.....	217
13. Форели съ виномъ.....	—
14. Форели на польскій манеръ.....	218
15. Соусъ изъ зеленаго горошку.....	219
16. Котлеты съ горошкомъ.....	—

	Стр.
17. Картофельныя котлеты съ грибами..	220
18. Котлеты изъ сарачинскаго пшена..	—
19. Соусъ изъ русскихъ бобовъ.....	221
20. Соусъ изъ чернослива.....	—
21. Соусъ изъ красной капусты съ кар- кетами.....	222
22. Фаршированный свѣжій кочанъ ка- пусты.....	223
23. Душеные грибы.....	224
24. Фаршированная рѣпа.....	—

ГЛАВА IX.

РАЗНЫЯ ЖАРКІЯ.

1. Жареное тѣльное изъ судака.....	226
2. Жареные лещи, караси, язи и дру- гая подобная рыба.....	227
3. Жареные окуни.....	—
4. Жареная свѣжая осетрина.....	228
5. Жаренныя сельди.....	—
6. Жареная навага.....	—
7. Жареные раки.....	—
8. Жареные пискари со снятками.....	229
9. Жареные сухіе грибы.....	—
10. Жареные свѣжіе грибы.....	230

ГЛАВА X.

РАЗНЫЕ САЛАТЫ, КИСЕЛИ, КРЕМЪ, ЖЕЛЕ и МОРОЖЕНЫЯ.

1. Шпинатный салатъ.....	231
2. Грибной салатъ.....	232
3. Картофельный салатъ.....	—
4. Овсяный кисель.....	—

	Стр.
5. Клюковный кисель	233
6. Кремъ изъ кислыхъ штей	—
7. Постное желе изъ ржаного хлѣба ..	234
8. Винное желе	—
9. Барбарисное желе	235
10. Персиковое мороженое	—
11. Ананасное мороженое	236
12. Клубничное мороженое	—

ГЛАВА XI.

РАЗНОЕ ПЕЧЕНЬЕ и ХЛѢБЕННЫЯ.

1. Грибной пудингъ	237
2. Рисовыя клецки съ шоколадомъ	—
3. Пирогъ изъ кислаго тѣста съ ва- реньемъ	238
4. Миндальный марципанъ	—
5. Рубленый миндаль въ коробочкахъ ..	239
6. Миндальные узелки или кольца	240

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ТРЕТЬЕЙ ЧАСТИ.

ОПЫТНАЯ ДОМАШНЯЯ ЭКОНОМКА.

ПРАКТИЧЕСКІЯ НАСТАВЛЕНІЯ

ОПЫТНОЙВЪ ХОЗЯЙСТВѢ ЭКОНОМКИ И ДОМОВОДКИ

ОТДѢЛЕНІЕ I.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ РАЗНАГО РОДА ХЛѢБА.

ГЛАВА I.

О хорошихъ качествахъ муки Стр. 7

ГЛАВА II.

О закваскѣ для хлѣба. 10

ГЛАВА III.

О способѣ мѣсить хлѣбное тѣсто и печь
хлѣбы. 14

XXXII

ГЛАВА IV.

	Стр.
О дрожжахъ вообще	18
1. Хорошіе дрожжи для хлѣба	19
2. Какъ дѣлать домашнія дрожжи	—
3. Вѣрный способъ сохранять дрожжи длгое время	20
4. Другой способъ сохранять дрожжи ..	21

ГЛАВА V.

РАЗНЫЕ ХЛѢБЫ.

1. Пеклеванный или ситный хлѣбъ	22
2. Заварной хлѣбъ	—
3. Выгодный ржаной хлѣбъ	23
4. Кисло-сладкій хлѣбъ отличнаго вкуса.	—
5. Хлѣбы во времена неурожаевъ	24
a) Хлѣбы съ примѣсю картофеля.	—
b) Еще картофельный хлѣбъ	25
c) Картофельный хлѣбъ другимъ манеромъ	—
d) Хлѣбы изъ желудей	26
e) Хлѣбъ изъ лебеды	27
j. Хлѣбъ изъ исландскаго моха...	28
g. Хлѣбъ изъ соломы	29
6. Бѣлый хлѣбъ	30
7. Французскіе хлѣбы	31

ГЛАВА VI.

БУЛКИ, КРЕНДЕЛИ, СУХАРИ.

1. Тѣсто для скоромныхъ булокъ	32
2. Крендели	33
3. Крендели къ чаю	—
4. Сладкіе сухари	34

XXXIII

	Стр.
5. Тѣсто для постныхъ кренделей.....	34
6. Постные сухари и булки.....	35
7. Сухари изъ малины.....	—

ГЛАВА VII.

КУЛИЧИ.

1. Парадный куличъ.....	37
2. Куличъ другимъ манеромъ.....	38
3. Простой куличъ.....	39

ОТДѢЛЕНІЕ II.

О ПРИГОВЛЕНІИ РАЗНАГО РОДА КВАСУ.

ГЛАВА I.

РАЗНЫЕ КВАСЫ.

1. Обыкновенный квасъ.....	40
2. Квасъ изъ суслениковъ или квасни- ковъ.....	42
3. Красный яичный квасъ.....	43
4. Грушевый квасъ.....	44
5. Медовый квасъ отличнаго вкуса....	—
6. Сидръ.....	45

ГЛАВА II. ♦

РАЗНЫЕ КИСЛЫЯ ЩИ.

1. Бѣлыя кислыя щи.....	46
2. Новоторжскія кислыя щи.....	47
(на 100 бутылокъ).	
3. Обыкновенныя кислыя щи.....	49

	Стр.
4. Сухарные кислые щи.....	50
(на 120 бутылокъ).	

ОТДѢЛЕНІЕ III.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ РАЗНАГО РОДА ПИВА.

ГЛАВА I.

О солодѣ, роженіи его и о пивѣ вообще.	53
--	----

ГЛАВА II.

РАЗНЫЯ ПИВА.

1. Корчажное пиво.....	56
2. Домашнее пиво.....	59
3. Домашнее приготовленіе англійскаго бѣлаго пива.....	—

ГЛАВА III.

СРЕДСТВА СОХРАНЯТЬ ПИВО, УЛУЧШАТЬ
ЕГО И ИСПРАВЛЯТЬ УЖЕ ПОПОРТИВ-
ШЕЕСЯ.

1. Нѣчто о мартовскомъ пивѣ...:	—
2. Доставить пиву превосходный вкусъ.	62
3. Дѣлать вкуснымъ и пріятнымъ мар- товское пиво.....	64
4. Средство чтобы пиво не окисло....	65
5. Дѣлать столовое пиво особеннаго вкуса.....	—
6. Способъ исправлять окиснувшее пиво.	66
7. Способъ поправлять старое, выдох- лое и не пѣнящееся пиво.....	67
8. Другой способъ поправлять пиво...	—

XXXV

ОТДѢЛЕНІЕ IV.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ РАЗНАГО РОДА ПИТЕЙНАГО МЕДА ИЛИ ГИДРОМЕЛЯ.

	Стр.
1. Медъ ставленный.....	69
2. Медъ со спеціями.....	70
3. Приготовленіе обыкновеннаго меда.....	71

ОТДѢЛЕНІЕ V.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ РАЗНАГО РОДА ВОДЪ.

ГЛАВА V.

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЯ ВОДЫ.

1. Брусничная вода.....	73
2. Березовая вода.....	74
3. Яблочная вода.....	—
4. Березовица.....	75
5. Рябиновая вода.....	75

ГЛАВА II.

ДУШИСТЫЯ ВОДЫ.

1. Розовая вода.....	78
2. Черемуховая вода.....	79
3. Мятная вода.....	80
4. Ландыщевая вода.....	—

ОТДѢЛЕНІЕ VI.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ РАЗНАГО РОДА ДОМАШНИХЪ НАПИТКОВЪ.

1. Домашнее вино на манеръ шампан- скаго.....	81
--	----

	Стр.
2. Какъ дѣлать домашнія наливки.....	82
3. Какъ дѣлать домашнія настойки или ерофеичъ	83
4. Брусничная наливка съ фѣялкою	—
5. Наливка изъ розъ.....	—
6. Нектаръ.....	84
7. Вино изъ красной смородины на ма- неръ бургонскаго	—
8. Бишевъ изъ померанцевъ.....	85
9. Ратафія изъ померанцевъ.....	—
10. Ратафія изъ четырехъ плодовъ.....	86
11. Ратафія малиновая.....	—
12. Ратафія кофейная.....	87
13. Холодный пуншъ.....	—
14. Пуншъ изъ винограднаго вина.....	88
15. Пуншъ отличнаго вкуса.....	—
16. Водица.....	—

ОТДѢЛЕНІЕ VII.

СПОСОБЫ РАЗНАГО РОДА МОЧЕНЬЯ.

1. Моченая брусника.....	90
2. Моченія яблоки	—

ОТДѢЛЕНІЕ VIII.

СПОСОБЫ РАЗНАГО РОДА СОЛЕНЬЯ.

1. Соленіе огурцовъ.....	92
2. Солить огурцы другимъ манеромъ ..	93
3. Еще соленіе огурцовъ безъ воды...	94
4. Какъ солить огурцы въ тыквѣ.....	95
5. Какъ заготовлять маленькіе огурчики въ укусъ.....	96

	Стр.
6. Какъ готовить въ прокъ нѣжинскіе огурчики.....	96
7. Заготовленіе корншоновъ или ма- ленькихъ огурчиковъ.....	97
8. О приготовленіи кислой капусты....	98
9. Приготовленіе шинкованной капусты.	99
10. Заготовленіе пластинной капусты..	—
11. Кислые бураки.....	100
12. Цвѣтная капуста.....	—
13. Красная капуста.....	101
14. Соленые лимоны.....	—
15. Соленые арбузы.....	—
16. Соленая бѣлая слива.....	102
17. Соленые грибы вообще.....	103
18. Соленые рыжики.....	—
19. Соленые рыжики отличнаго вкуса...	—
20. Соленые грибы.....	104
21. Обварные грибы.....	105
22. Какъ солить разнаго рода рыбу....	—
23. Какъ готовить разную духовую рыбу.....	106
24. Какъ готовить балыки.....	107
25. Какъ готовить икру.....	—
26. Какъ заготовлять въ прокъ дыни...	108
27. Зеленые бобы заготовлять въ прокъ.	109
28. Какъ коптить разную рыбу.....	—
29. Какъ заготовлять солонину.....	110
30. Свѣжепросольная солонина съ хмѣ- лемъ.....	111
31. Заготовленіе солонины другимъ ма- неромъ.....	112
32. Способъ какъ лѣтомъ солить въ зем- лѣ солонину.....	113

XXXVIII

	Стр.
33. Какъ солить ветчину.....	114
34. Какъ солить духовую ветчину.....	—
35. Какъ готовить гусиные полотки.....	115
36. Гусиные и утиные полотки простымъ манеромъ.....	116
37. Копченые гуси.....	—
38. Соленые говяжьи языки.....	—
39. Провѣсные языки.....	117
40. Гуси въ уксуѣ.....	—

ОТДѢЛЕНИЕ IX.

СПОСОБЫ РАЗНАГО СУШЕНЬЯ.

1. Сушеные стручья.....	118
2. Сушенныя ягоды.....	119
3. Сушеные плоды	—
4. Порошокъ изъ шампиньоновъ.....	—
5. Сушеные грибы.....	120

ОТДѢЛЕНИЕ X.

КОНДИТЕРСТІЯ ПРИГОТОВЛЕНІЯ.

ГЛАВА I.

ВАРЕНЬЯ.

1. Вишневое варенье.....	121
2. Варенье изъ крыжовника.....	222
3. Варенье изъ айвы.....	123
4. Малиновое варенье.....	—
5. Барбарисное варенье.....	124
6. Варенье изъ морошки.....	—
7. Клубничное варенье.....	125

XXXIX

ГЛАВА II.

СОКИ, СЫРОПЫ, ПАСТИЛЫ.

	Стр.
1. Густой малиновый сокъ.....	126
2. Яблочный сокъ.....	—
3. Можжевельный сокъ.....	127
4. Самый легкій способъ дѣлать сиропы.	—
5. Сиропъ изъ смородины.....	—
6. Сиропъ изъ фіялокъ и другихъ цвѣ- товъ.....	128
7. Коломенская пастила.....	129
8. Пастила изъ малины.....	130

ГЛАВА III.

КАРАМЕЛЬ, ЖЕЛЕ, ЦУКАТЫ, МАРМЕЛАДЫ.

1. Какъ дѣлать карамель.....	131
2. Желе ягодное.....	132
3. Померанцовый мармеладъ.....	—
4. Какъ варить арбузный цукать.....	133
5. Цукаты изъ огурцовъ.....	134
6. Мармеладъ вишневый.....	135
7. Мармеладъ абрикосный.....	—

ОТДѢЛЕНИЕ XI.

О ПРИГОТОВЛЕНИИ РАЗНАГО РОДА.

1. Красный уксусъ.....	137
2. Бѣлый уксусъ.....	—
3. Эстрагонный уксусъ.....	138
4. Уксусъ бузинный.....	—
5. Розовый уксусъ.....	139

	Стр.
6. Уксусъ для салата.....	139
7. Уксусъ четырехъ разбойниковъ.....	—
8. Благовонный уксусъ для туалета.....	140
9. Сухой уксусъ для дорожныхъ.....	—

ОТДѢЛЕНІЕ XII.

ГЛАВА I.

МОЛОКО, СЫРЪ, МАСЛО, ПАСХА.

1. Какъ дѣлать мацунъ или кислое мо- локо.....	142
2. Сыръ изъ свинины (зильцъ).....	—
3. Картофельный сыръ.....	134
4. Какъ дѣлать сливочное масло.....	—
5. Какъ дѣлать пасху.....	145
6. Сыръ изъ морговъ.....	146

ГЛАВА II.

КОЛБАСЫ, СОСИСКИ.

1. Обыкновенныя колбасы.....	147
2. Бѣлыя колбасы.....	—
3. Кровяныя колбасы.....	138
4. Кровяныя колбасы другимъ мане- ромъ.....	—
5. Колбасы изъ телячьяго мяса.....	149
6. Рисовыя колбасы.....	—
7. Копченныя колбасы.....	150
8. Сосиски.....	—
9. Сосиски другимъ манеромъ.....	—

ОТДѢЛЕНІЕ XIII.

О СОХРАНЕНІИ РАЗНЫХЪ ВЕЩЕСТВЪ ОТЪ ПО-
ВРЕЖДЕНІЯ.

	Стр.
1. Какъ сохранять въ жаркое время го- вядину.....	152
2. Способъ сохранять мясо на долгое время свѣжимъ.....	153
3. Способъ на долго сберегать кижки говяжьи.....	—
4. Способъ сохранять окорока.....	154
5. Способъ сберегать долгое время мо- локо свѣжимъ.....	155
6. О сохраненіи соленого коровьяго масла.....	—
7. О сохраненіи топленого коровьяго масла.....	157
8. Особенный способъ солить чухонское масло.....	—
9. О сбереженіи овощей вообще.....	157
10. О сохраненіи зеленыхъ турецкихъ бобовъ.....	158
11. Какъ сохранять свѣжій щавель.....	—
12. Какъ сохранять свѣжій цикорій.....	159
13. О сохраненіи свѣжей спаржи.....	—
14. О сбереженіи плодовъ вообще.....	160
15. Какъ сберегать арбузы свѣжими цѣ- лый годъ.....	—
16. Какъ сберегать арбузы свѣжими до дня Рождества Христова.....	150
17. Какъ сберегать персики и сливы.....	151

ОТДѢЛЕНІЕ XIV.

О ВЫБОРѢ ЛУЧШИХЪ ПРИПАСОВЪ ВЪ ПОКУПКѢ.